This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Acerca de este libro

Esta es una copia digital de un libro que, durante generaciones, se ha conservado en las estanterías de una biblioteca, hasta que Google ha decidido escanearlo como parte de un proyecto que pretende que sea posible descubrir en línea libros de todo el mundo.

Ha sobrevivido tantos años como para que los derechos de autor hayan expirado y el libro pase a ser de dominio público. El que un libro sea de dominio público significa que nunca ha estado protegido por derechos de autor, o bien que el período legal de estos derechos ya ha expirado. Es posible que una misma obra sea de dominio público en unos países y, sin embargo, no lo sea en otros. Los libros de dominio público son nuestras puertas hacia el pasado, suponen un patrimonio histórico, cultural y de conocimientos que, a menudo, resulta difícil de descubrir.

Todas las anotaciones, marcas y otras señales en los márgenes que estén presentes en el volumen original aparecerán también en este archivo como testimonio del largo viaje que el libro ha recorrido desde el editor hasta la biblioteca y, finalmente, hasta usted.

Normas de uso

Google se enorgullece de poder colaborar con distintas bibliotecas para digitalizar los materiales de dominio público a fin de hacerlos accesibles a todo el mundo. Los libros de dominio público son patrimonio de todos, nosotros somos sus humildes guardianes. No obstante, se trata de un trabajo caro. Por este motivo, y para poder ofrecer este recurso, hemos tomado medidas para evitar que se produzca un abuso por parte de terceros con fines comerciales, y hemos incluido restricciones técnicas sobre las solicitudes automatizadas.

Asimismo, le pedimos que:

+ *Haga un uso exclusivamente no comercial de estos archivos* Hemos diseñado la Búsqueda de libros de Google para el uso de particulares; como tal, le pedimos que utilice estos archivos con fines personales, y no comerciales.

+ *No envíe solicitudes automatizadas* Por favor, no envíe solicitudes automatizadas de ningún tipo al sistema de Google. Si está llevando a cabo una investigación sobre traducción automática, reconocimiento óptico de caracteres u otros campos para los que resulte útil disfrutar de acceso a una gran cantidad de texto, por favor, envíenos un mensaje. Fomentamos el uso de materiales de dominio público con estos propósitos y seguro que podremos ayudarle.

+ *Conserve la atribución* La filigrana de Google que verá en todos los archivos es fundamental para informar a los usuarios sobre este proyecto y ayudarles a encontrar materiales adicionales en la Búsqueda de libros de Google. Por favor, no la elimine.

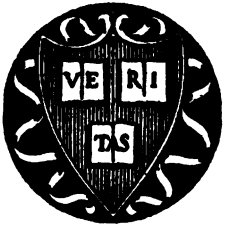
+ *Manténgase siempre dentro de la legalidad* Sea cual sea el uso que haga de estos materiales, recuerde que es responsable de asegurarse de que todo lo que hace es legal. No dé por sentado que, por el hecho de que una obra se considere de dominio público para los usuarios de los Estados Unidos, lo será también para los usuarios de otros países. La legislación sobre derechos de autor varía de un país a otro, y no podemos facilitar información sobre si está permitido un uso específico de algún libro. Por favor, no suponga que la aparición de un libro en nuestro programa significa que se puede utilizar de igual manera en todo el mundo. La responsabilidad ante la infracción de los derechos de autor puede ser muy grave.

Acerca de la Búsqueda de libros de Google

El objetivo de Google consiste en organizar información procedente de todo el mundo y hacerla accesible y útil de forma universal. El programa de Búsqueda de libros de Google ayuda a los lectores a descubrir los libros de todo el mundo a la vez que ayuda a autores y editores a llegar a nuevas audiencias. Podrá realizar búsquedas en el texto completo de este libro en la web, en la página `http://books.google.com`

Med
338.
07

HARVARD COLLEGE
LIBRARY



From the Bequest of
MARY P. C. NASH
IN MEMORY OF HER HUSBAND
BENNETT HUBBARD NASH
Instructor and Professor of Italian and Spanish
1866-1894

Para Marina

Manual de Sanidad

Filomena y

MANUAL DE SANIDAD

Y

DE ECONOMÍA DOMÉSTICA,

Ó EXPOSICION

DE LOS DESCUBRIMIENTOS MODERNOS,

Entre los quales se hallará principalmente el modo de evitar los malos efectos del tufo, purificar el ayre y las aguas corrompidas, sanear parte de los alimentos maleados, &c.

Con observaciones, investigaciones y métodos útiles á toda clase de personas;

RECOPILADO POR A. C. D.

Y TRADUCIDO AL CASTELLANO.

Y vivirás si lo hicieres.
GÓNG.

MADRID:
POR GOMEZ FUENTENEBRO Y COMPAÑÍA.
1807.

Med 338.07

Para conocer al hombre es menester buscarle dentro de su alma y no en sus órganos materiales de su cubierta corporal.

Philosophie des Passions.

HARVARD UNIVERSITY LIBRARY JUN 11 1965

MICROFILMED AT HARVARD

PREFACIO.

Quando me paro á exâminar el actual estado de nuestros conocimientos, y recorro la inmensa suma de beneficios que debemos á la reunion brillante de todas las ciencias fisicas; no puedo ménos de experimentar un afecto entrañable de júbilo y de gratitud. Con efecto, ¿quánta no merecen aquellos hombres no ménos doctos que benéficos, que puesta siempre la mira en objetos de general utilidad, consagran sus vigilias á los estudios que mas puedan contribuir á la felicidad de sus semejantes?

Por una parte nos suministra la Química los medios de conocer el ayre y los diferentes principios que le pueden hacer favorable ó contrario á la vida; proporcionándonoslos no ménos

sencillos que infalibles para purificarle quando esté corrompido, y para obviar el tropel de enfermedades con que nos asaltaria su malignidad, y las epidemias destructivas que son el azote de los Estados, y la desesperacion de las familias. Por medio de esta ciencia podemos conocer la buena ó mala calidad del agua que usamos, y purgándola de los principios nocivos que contenga, hacer saludable la mas corrompida. Enséñanos tambien la Química á devolver la perdida frescura y salubridad á los alimentos que la putrefaccion habia reducido á la clase de dañosos, &c.

La Medicina tambien perfeccionando su carrera, á la luz que la prestan todas las demás ciencias, ha abandonado de poco tiempo acá todas las sutilezas teóricas para entregarse enteramente al estudio de los hechos, á la gran ciencia de la experiencia. Por de-

contado ya ha dado de mano al tremendo aparato de drogas mortíferas, y cada dia se va simplificando mas la curativa de las enfermedades, y multiplicándose los medios de evitarlas. ¿Qué de enfermedades, ántes crueles y desesperadas han templado ya su malignidad? El arte, en fin, ha sabido dar la ley á la naturaleza; pero ¿qué es dar la ley? lo que ha hecho ha sido no contrarrestarla.

El hombre de la naturaleza está sujeto á muy pocas dolencias: casi todas las nuestras son efecto de nuestras pasiones, de nuestros vicios, de algunos inconvenientes de las grandes sociedades, del agolpamiento del gentío, del estado de civilizacion. »Quando el hombre se asoció con sus semejantes, dice Tourtelle, afloxó en algun modo los vínculos de su existencia; y la sociedad extendiendo la esfera de sus necesidades, dando mas vigor á sus pasio-

nes, y inspirándole otras que no conoció el hombre de la naturaleza, se le ha convertido en perenne manantial de calamidades. No hay duda que el hombre nació para la sociedad.... pero sociedades de veinte á treinta millones de individuos, como ha observado muy bien un Autor moderno, ciudades de quatrocientos á quinientos mil habitantes son monstruosidades en el órden natural: el ayre se infecta, las aguas se corrompen, y la tierra queda desvirtuada en algunas leguas á la redonda. Debe ser en ellas la vida mas corta: no se hace aprecio del regalo, de la abundancia, y los horrores de la penuria se sienten en extremo. Finalmente son un continuo fómes de enfermedades epidémicas y nerviosas."

Debemos pues inquirir las causas de todas estas enfermedades, y donde falte la naturaleza, restituirla. Quando el hombre se conozca bien; quando se-

pa bien todo lo que pueda influir en él, entonces será quando vivirá sano: y acaso no está lejos el dia en que la Medicina no sea otra cosa que el arte de conservar la salud.

Hace no pocos años que algunos Médicos de buena nota claman contra la plaga de medicamentos, y los han dado de mano. *Esperar*, decia el célebre *Sthal* á sus enfermos, y ahuyentaba al indiscreto que los venia á acometer con el aparato pomposo de inútiles medicamentos. El frontispicio de una obra de este hábil facultativo figura á un Médico puesto entre el enfermo á quien está consolando, y el Boticario á quien echa á empellones, estrellando las redomas, y dando al traste con el instrumento de que está armado. A cuyo propósito exclama un Médico moderno (*): »¿Por ventu-

(*) *Moreau* (de la Sarthe).

ra todos nuestros modos de curar están encerrados en los laboratorios farmacéuticos?" Y cita el exemplo del famoso *Tronchim* en estos términos: »Este célebre Médico debió en parte su crédito, y el ódio de sus cólegas (prueba infalible del talento y la superioridad) al particular estudio que hacia de no usar en la medicina mas que de los recursos de la *Higiene*, ó arte de conservar la salud. Fué uno de los primeros que mandaron renovar el ayre en el aposento de los enfermos, y proscribió el método abrasador y mortífero que estaba en uso en el tratamiento de las viruelas...."

De donde se infiere que la verdadera medicina es el arte de conservar la salud: y este arte señaladamente es el que gracias al estado brillante de los conocimientos modernos, ha hecho maravillosos progresos.

Mas si, despues de haber hecho

esta reseña del estado floreciente del arte de eludir las enfermedades, tiendo la vista por la masa general de los hombres, el pueblo; ¡qué acibarada no queda al contemplar su estado, y el espectáculo de su miseria, la satisfaccion que experimentaba al principio! Paréceme que me veo trasladado á un pais cubierto aun de las tinieblas de la ignorancia, al encontrarme con hombres imbuidos de preocupaciones, que viven á la ventura, vegetando tristemente, víctimas de todo género de enfermedades, sin adaptar á su uso ninguno de los muchos descubrimientos que deben mejorar su existencia. Sin embargo, el pueblo es á quien principalmente debemos ilustrar, y á quien debemos buscar para prestarle nuestros auxilios. „El pueblo es, decia *Tu* el Grande, uno de los mejores Emperadores de la China, el pueblo es aquella oveja expuesta siempre á la incle-

mencia del ayre y de las estaciones, y á todos los males que puede engendrar la necesidad, la laceria y el trabajo ímprobo.... Ser pobre pudiendo trabajar, es un mal á medias; pero ser pobre y estar enfermo, es á lo que puede llegar la miseria y desesperacion."

Estas entrañables razones de un Príncipe amante de sus vasallos deben resonar en lo íntimo de todos los pechos benéficos: yo no las he podido leer sin sentir un vivísimo afecto de ternura.

Mas ¿cómo están tan poco esparcidos los conocimientos utiles, preguntará alguno? — Fácil es la respuesta. ¿Dónde los ha de ir á buscar el pueblo? ¿Acaso á los papeles periódicos, los quales apenas nacen, quando mueren? ¿A las obras de los sabios que él no entiende? ¿Querrán que vayan juntando obras y obras, cuyo coste excede

de sus facultades? No por cierto: así es que estos medios, aunque utiles, quedan sepultados en las bibliotecas donde las disfrutan los instruidos, y para el pueblo como si no exîstieran.

Uno de los mayores obstáculos á la propagacion de las ideas útiles que nos proporcionan las ciencias, es el lenguage científico. Desde que la Química ha mudado los términos que ántes usaba, adoptando nueva nomenclatura, han ido las otras ciencias renovando tambien la suya: tanto que se ha formado una lengua nueva, y se ha formado con tal rapidez, que quien no hubiese leido nada de diez años á esta parte, no entenderia palabra de las obras científicas que se imprimen en el dia. No es este lugar á propósito para exâminar las ventajas y desventajas de esta mudanza. Los sabios tienen su idioma peculiar, á favor del qual ellos se entienden mucho mejor; éste

sin disputa es un bien; pero el vulgo no los entiende; y éste es un mal.

Por demás sería el querer obligar al pueblo á aprender una lengua cuya utilidad no comprende: por demas el quererle hacer hablar en griego, si él se empeña en hablar en romance: las obras de los doctos estan para él escritas en lengua extrangera, y tiene que esperar á que se las traduzcan en su lengua vulgar.

Para ocurrir á estos dos inconvenientes, he emprendido esta obrita; sin otro fin que reunir lo mas util, y presentarlo de modo que lo entiendan las personas ménos instruidas, y en un tomito que puedan comprar hasta los menos acomodados: en una palabra, me he procurado acomodar á la capacidad de luces y facultades de todos, con lo qual me parece que se pueden vencer los dos obstáculos que se oponen mas poderosamente á la publicidad de

los conocimientos útiles.

No se crea que con esto quiero presumir de Autor: yo no soy mas que un mero compilador: una compilacion es lo que ofrezco al Público; pero obra de que careciamos, aunque tenemos alguna cuyo título anuncia al parecer un fin idéntico. Ya se conocerá que hablo del *Aviso al Pueblo sobre su salud, de Tissot*: pero en realidad, yo sigo rumbo muy distinto, y aun me atrevo á decir que este trabajo tiene un género de utilidad que no admite el libro de *Tissot*.

En prueba de lo qual, debo notar primeramente que el título de la obra de Mr. Tissot no se desempeña; pues á la verdad los avisos del autor no son sobre la *salud*, como él anuncia; sino únicamente sobre las *enfermedades*. Así pues, su libro es, digámoslo así, un curso de Medicina práctica, que aunque bueno, no dexa de tener sus inconvenientes en manos de gente que

no sea de la facultad. En efecto ¿no está sucediendo todos los dias que un Médico, aunque muy hábil, dificilmente distingue los síntomas de una enfermedad? ¿No se necesita reunir una gran práctica á una profunda teórica para seguir los pasos á una enfermedad distinguiendo sus mínimos ápices para aplicar los remedios convenientes no ménos á la misma enfermedad, que á la enfermedad modificada por mil circunstancias que exîgen el exâmen de un sugeto muy versado en el arte? Pues ¿qué hará el hombre ignorante que sin la menor idea de él, solo con leer á Tissot, se arroje á curar un enfermo? ¿Qué de víctimas no hará, como á cada paso lo acreditan bien lastimosos exemplares?

Es indubitable que sin la prévia instruccion es imposible curar las enfermedades graves: y por lo mismo sería mucho mejor en tales casos dexar

obrar á la naturaleza, que no contrarestarla con una bárbara curativa. De consiguiente la obra de Tissot entiendo que no es útil sino para los facultativos; y siempre es inútil, y á veces nociva para el pueblo á quien está dirigida.

Me he guardado pues de escribir por ella este breve Manual, que no es un libro de Medicina: y así me guardaré bien de hablar de los casos que pidan la presencia de sugeto del arte para no poner armas peligrosas en manos que no las saben manejar. Mi fin no es enseñar al Pueblo á curarse una enfermedad aguda ó de peligro, sino decirle todo lo que debe hacer para no caer enfermo, dándole medios para que una ú otra vez se pase sin Médico ni Cirujano: se entiende, siendo esto posible, y proporcionados los medios á sus posibles y conocimientos. Si este plan no es tan vasto como el de Tissot,

tiene á lo ménos la ventaja de ser útil.

Conforme á esta idea, hallará el pueblo aquí instrucciones acerca de la *salud*, de la salud verdaderamente, y estas instrucciones están bebidas en las mejores fuentes, en las obras de los sabios modernos mas justamente apreciados. Así todo el mérito de esta obra está en la eleccion de las materias: ya se dexa entender que darémos la preferencia á los descubrimientos que han merecido la aprobacion de los cuerpos sabios, á los que no han hallado contradiccion, y sobre todo á los que han sido distinguidos y publicados por órden de un Gobierno cuyo zelo activo compite con su discreta beneficencia.

Cerraré este Prefacio con un aviso muy esencial para la gente del pueblo, y en especial para la del campo; y es, que en caso de enfermedad no dilaten el llamar á un facultativo. Hago esta advertencia porque su indo-

lencia en este punto no es ponderable. Tiene un labrador un buey, una vaca ó qualquiera otro animal malo; y al punto llama al albéytar, envia á la ciudad por todas las drogas necesarias, cuesten lo que cuesten: en fin, no omite medio de salvar el animal. Pero cae él enfermo, y teme gastar un maravedí en visitas ó medicamentos: se cura de qualquier modo: de suerte que no parece sino que estima ménos su salud, la de su muger y la de sus hijos, que la salud del mas ruin animal; sin resolverse á llamar al Médico hasta el último apuro.

» Lo peligroso, lo largo y grave de las enfermedades de los habitantes del campo depende por lo comun, dice el Médico *Gilbert*, de su conducta imprudente en la curativa. Imaginan los mas que las enfermedades que padecen, van á terminar al instante con sudores abundantes. Y con esta errada

pues una ojeada sobre la tabla de materias, juzgo que será suficiente para llamar la atencion, y excitar la curiosidad del lector mas indiferente.

MANUAL DE SANIDAD.

CAPITULO PRIMERO

DEL AYRE.

En el dia es cosa averiguada que el ayre no es una substancia simple, como creyeron los Físicos de la antigüedad, sino compuesta de dos, cuyas propiedades son muy diversas.

La una es un flúido, indispensable para la combustion y para la vida de los animales; por cuya razon se llama *ayre vital ú oxígeno.*

La otra es un flúido contrario á la vida y á la combustion; y por esto recibe el nombre de *azoe.*

La Química nos ha dado medios para tener separadas estas dos espe-

cies de ayre ; ó hablando con mas propiedad, estos dos flúidos que constituyen el ayre que respiramos.

El *vital*, ó *gas oxîgeno* puro llega á ser nocivo, porque excita con demasiada vehemencia el movimiento de los pulmones, el del corazon y el calor animal. Si metemos un animal en el *ayre vital* puro, á poco padecerá una fiebre violenta, ocasionada de la suma rapidez de los movimientos vitales: éntrale un sudor general y copioso: los ojos se le encarnizan, y como que se le saltan, y el calor crece visiblemente: en fin, la fiebre inflamatoria se hace cada vez mas aguda, y en breve termina en una gangrena mortal, cuyo foco está en los pulmones. Si un cuerpo sumergido en el *ayre vital* se enciende, la combustion se hace con prodigiosa rapidez: un alambre se consume en un instante, chispeando con violencia.

Y al contrário, si metemos un animal en el *azoe*, perece; y un cuerpo encendido se apaga al momento.

Resulta, pues, de estos experimentos que el *azoe* no es nada á propósito para mantener la vida de los animales, ni la combustion: y que solamente lo es el oxîgeno, pero en tan subido punto, qué las materias combustibles se consumen en él rapidísimamente, y la accion vital se acelera en términos de producir todos los accidentes arriba dichos.

En suma, no podemos vivir en el *azoe*, y si así puedo decirlo, vivimos muy de prisa en el *oxîgeno*: por cuya razon es necesario moderar la accion violenta del *oxîgeno*, que es justamente lo que hace el *azoe*.

El ayre *atmosférico*, es decir, el ayre que respiramos, se compone de dos terceras partes de gas *oxîgeno* y una de gas *azoe*; ó para acercarnos mas á la justa proporcion, de cien partes de ayre atmosférico las setenta y dos son de gas oxîgeno, y las veinte y ocho de gas *azoe*.

Esta es la proporcion que guardan generalmente, si bien suele variar se-

Efectos de la combustion en el ayre atmosférico.

La combustion, como diximos de la respiracion, consume el ayre vital; y quando se hace en parage muy cerrado, léjos de purificar el ayre, como están creyendo muchos todavía, le inhabilita para la respiracion, porque entónces vá disminuyéndose por grados la proporcion del ayre vital.

Es verdad que á veces sirve el fuego para renovar el ayre; pero no sirve sino como medio mecánico, dando corriente al ayre, y haciendo que consumido el que se quiere purificar, le reemplace el ayre exterior, el qual entra con tanta mas violencia, quanto fuere mas activo el fuego. De consiguiente obra éste, segun acabo de insinuar, mecánica y no químicamente; pues este medio es inútil, si el ayre que se ha de atraer de fuera, no es mas puro que el ayre interior que se quiere renovar. Mas: será perjudicial, si

el ayre exterior es ménos puro, como puede suceder en ciertos casos. Por lo qual sería peligroso, verbigracia, encender fuego en una habitacion vecina á la de un enfermo de mal contagioso; porque en tal caso al ayre que vamos á renovar reemplaza luego un ayre contagiado.

DE LA ASFIXÎA.

El ayre viciado por la respiracion y la combustion no es el único que daña á los hombres y animales.

El gas que engendran las substancias vegetales y animales en su fermentacion, no es ménos nocivo. La uba, la cebada, &c. quando están fermentando en las cubas, el carbon quando se está encendiendo, dan gran cantidad de ayre fixo (gas ácido carbónico) el qual respirado ocasiona asfixîas, y aun, no acudiendo con pronto socorro, la muerte.

Se ha experimentado tambien en los quartos cerrados que las frutas y

flores olorosas producen algunas veces afecciones mortales.

El escrito siguiente sobre la Asfixîa, juzgo que atendida su claridad y precision, es lo que mas quadra al plan y objeto de esta obra; por lo que le doy aquí copiado á la letra.

INSTRUCCION

para precaver á los habitantes del campo del peligro del mefitismo *de las* margueras, zanjas, minas, pozos, bodegas, &c. *publicada por el Consejo General de Agricultura, Artes y Comercio en conformidad de las órdenes del* Ministro de lo interior de Francia, *y extendida por* Escipion-Perrier.

§. I.

Causas del mefitismo de los pozos y cavidades profundas.

A ninguna otra cosa mas que al ayre fixo (ácido carbónico) se debe

atribuir principalmente el mefitismo de los pozos y de las cavidades profundas. Este gas, se sabe que es contrario á la respiracion y á la combustion: hállase enteramente formado por la naturaleza, y se está engendrando sin cesar de la descomposicion de las materias vegetales y animales, y quizá tambien por otras causas que nos son todavía desconocidas.

Su peso es casi doble del de el ayre atmosférico, por cuya circunstancia carga en los lugares baxos, donde se estanca hasta que una causa extraña la venga á desalojar. Así es que se encuentra en casi todas las minas, en muchos subterraneos, y en casi todas las excavaciones que se hacen á tal qual profundidad. A veces el gas que no se ha manifestado en un pozo recien abierto, se manifiesta luego de repente; pero lo mas comun es que quando los pozos han estado mucho tiempo sin uso, y se han dexado en ellos substancias capaces de putrefaccion, luego se los

encuentra llenos de gas mefitico.

Finalmente, la estada de los que trabajan en tales pozos, las luces que deben tener encendidas, contribuyen tambien á viciar el ayre, el qual no puede renovarse naturalmente. Por donde se vé la grande imprudencia que es abrir estos pozos, entrar y permanecer en ellos, sin haber tomado las precauciones correspondientes.

§. II.

De los medios de conocer el ayre fixo *en las cavidades profundas.*

El conocer quando hay ayre fixo en los pozos es cosa fácil. Su gran peso permite que se saque, como el agua, con un cubo ú vasija vacía, que se subirá al cabo de algunos minutos, zangoteándole lo ménos posible. Echasele una cantidad de agua cal, ó si no, se mete en él una luz; si el agua se revuelve, y la luz se apaga, es señal de

que el ayre que se ha sacado no es puro, sino fixo.

Se puede tambien baxar al hondo del pozo un animal vivo, como un perro ó un gato, y algunos cuerpos combustibles encendidos: y si los primeros no se *asfixîan*, y estos siguen ardiendo, entónces bien se puede entrar en el pozo sin peligro; pero en el caso contrario se expone qualquiera á una muerte inevitable.

§. III.

Modos de purificar y renovar el ayre en los pozos y cavidades profundas.

Para purificar el ayre de un pozo, guardémonos de seguir la práctica vulgar de echar en él materias combustibles encendidas, porque la combustion en vez de corregirle, le acaba de viciar.

Si en algun caso puede ser útil la combustion, es quando se forman corrientes que desalojan el ayre viciado,

y le substituyen otro ayre sano. En cuyas circunstancias es patente que el fuego ú la llama obran como instrumentos mecánicos, y no como absorventes ó neutralizantes.

Dos modos se presentan para conseguir eficazmente el fin propuesto. El primero se reduce á echar una cantidad de agua de cal para que absorva el ácido carbónico; el qual se combina con la cal en cantidad casi igual en peso.

Al agua de cal se pueden susbstituir con notable ventaja, bien que con mucho mayor gasto sin comparacion, los álcalis cáusticos, como álcali volátil fluor (*amoniaco*) lexía de xaboneras (*disolucion de potasa ó sosa cáustica*); con estos licores se rociará el lugar inficionado; y quando ya no se apaguen las luces, se puede baxar á él sin miedo.

El segundo modo tiene por objeto el establecer dentro de los pozos corrientes de ayre por medio del fuego ú de un ventilador. A este fin se mete en el pozo un cañon de metal, de ma-

dera, ó una manga de cuero ú lienzo mojado, que por el extremo opuesto termine en el cenicero del horno ú en la caxa del ventilador. El vacío formado en el tubo por el fuego ú el ventilador, va haciendo subir las substancias gaseosas de que estaba lleno el pozo, y así va saliendo todo el ácido carbónico. Continúa la accion del fuego ú del ventilador todo el tiempo que se crea necesario; y aun convendria que nunca cesase, porque puede formarse nueva cantidad de ácido carbónico, mientras se le llama hácia fuera.

Quando las circunstancias lo pidan, tambien se puede hacer uso de estos mismos medios todo lo que duren las excavaciones, prolongando sucesivamente el tubo ó manga, de suerte que siempre esté baxando á los obreros una columna de ayre puro.

Quando no se han tomado estas precauciones, y alguno padece asfixia dentro de un pozo, se le puede dar al instante el ayre puro que le falta por medio de los fuelles de una fragua

adaptándolos al primer tubo que se halle á mano. De este modo se precaven tambien de la asfixîa los que baxan al pozo á sacar al paciente.

§. IV.

Modos de curar la asfixîa.

En quanto á los métodos curativos de la asfixîa, aunque en el dia son ya muy sabidos, no será ocioso publicarlos nuevamente en esta instruccion.

Lo primero que se debe hacer es trasladar el doliente á donde pueda respirar ayre perfectamente puro. Luego se le desnuda, y se le tiende á la larga encima de cosa caliente, se le refriegan fuertemente las partes mas sensibles del cuerpo, como las plantas de los pies, las palmas de las manos, &c.

Se le dan despues á respirar gases irritantes, como álcali volátil (*gas amoniaco*), ácido vitriólico (*gas ácido sulfúrico*) espíritu de sal (*gas ácido mu-*

riático) y sobre todo ácido marino deflogistado (*gas ácido muriático oxîgenado*), que segun los últimos experimentos es el agente mas eficaz de que podemos echar mano en tales casos.

Fin de la instruccion.

Una advertencia esencial tengo que añadir al párrafo IV. de esta instruccion; y es que no se aplique el calor sino por grados y uniformemente sin que nunca suba de treinta y uno á treinta y dos grados del termómetro de Reaumur, porque el calor recio ú aplicado de golpe en tales circunstancias destruye rápidamente el principio vital.

Repítanse una y muchas veces los métodos curativos, pues se han visto asfixîados que no dan señales de vida sino al cabo de tres horas de continuos auxîlios; en inteligencia de que en no estando la sensibilidad enteramente destruida, siempre sale el enfermo adelante.

Hay una especie de asfixîa que pi-

de especial cuidado, que es la que causan las y-griegas, segun dirémos en su lugar, (Véase el cap. 9. de las *Enfermedades de los Artesanos*).

Del ayre contagioso.

Ademas del ayre fixo ó ácido carbónico que vicia al ayre atmosférico en términos de producir los funestos efectos que hemos dicho, hay tambien una multitud de miasmas de diferente naturaleza, los quales recibe en su seno, y tiran siempre á malearle y hacerle mal sano.

Pero entre las varias causas que contribuyen á convertir el ayre en ponzoña para la economía animal, se deben poner en primera línea las exhalaciones pútridas y animales, la transpiracion cutanea y pulmonar, los vapores de las descomposiciones pútridas, las excreciones morbosas, los vírus, los vapores de las cárceles, de los campos de exército, de los navíos, de los hospitales, de los aposentos de los

enfermos: los de los cementerios, albañales, mataderos, pudrideros, fosos, &c.

¿Qué terrible accion no exercerá en hombres y animales un ayre infestado de estos miasmas destructivos, con los quales absorvemos en la traspiracion la semilla de las enfermedades mas perniciosas?

Guardado estaba para nuestros dias el lauro de hallar medios sencillos y fáciles de purificar el ayre, quiero decir, de quitarle los miasmas que suele traer envueltos: descubrimiento que basta por sí solo para honrar nuestro siglo y la nacion á quien se debe; é inmortalizar á su autor, el sabio Químico Mr. *Guyton Morveau*, el qual merece de justicia el título de bienhechor de la humanidad.

DE LA DESINFECCION DEL AYRE.

«Haber sabido triunfar del poder del mas terrible enemigo de la humanidad, es haberse hecho muy bene-

merito para la ciencia, y para con toda la especie humana; y el mas digno elogio que se puede hacer de un descubrimiento útil es esparcirle por todos los medios posibles, y trasmitirle á los hombres de todas las naciones y clases; en una palabra, es presentarle en forma tan *lucida y breve*, que el ménos hábil pueda entenderle con la misma facilidad que el mas instruido."

Así se explica el Diario general de la Sociedad de Medicina en el anuncio de la excelente obra de Mr. Guyton de Morveau sobre los medios de desinfectar el ayre.

Insuficiencia de los medios hasta ahora usados.

Quando se quiere plantar un renuevo, lo primero es mondar el terreno que se le destina de las malas yerbas que le ahogarian. Lo propio haremos nosotros ahora: ántes de exponer el método de Mr. Guyton Mor-

veau, conviene destruir algunas preocupaciones, especificando algunos medios que se empleaban ántes, en cuya eleccion se dexaron llevar de una indicacion engañosa de los sentidos. Pero al fin ha venido la luz de la ciencia á poner en claro el error de la rutina.

La detonacion del nitro no es á propósito para desinfectar el ayre, pues está demostrado que ántes bien añade al miasma que habia otro nuevo miasma.

El vinagre usado en líquido tiene virtud desinfectante, pero en tan ínfimo grado, que no se puede usar con fruto: es muy poco volátil, lo qual limita notablemente el efecto de su evaporacion; y si se pone al fuego ú se echa en un hierro hecho ascua para aumentar su evaporacion, entónces pierde todo su ácido y la virtud desinfectante que ella le presta.

Las materias vegetales olorosas no hacen mas que encubrir el olor fétido de los efluvios infectos, y en vez de purificar el ayre, darle un gas no respirable: por consiguiente, este medio

no solo es ineficaz, sino dañoso.

Se ha tenido, y muchos tienen todavia al fuego por el mejor purificante; pero la experiencia y la teoría de la combustion combaten victoriosamente esta opinion. Ya diximos arriba cómo y en qué casos puede usarse del fuego para purificar el ayre.

El azufre que solian emplear ántes á este fin, pudiera bien surtir el efecto, si hubiesen generalmente usado esta substancia en muy ligera cantidad, y no mezclada las mas veces con resinas ó betunes. Es menester usar el azufre en mayor dósis; pero el gas que produce es muy contrario á la respiracion: por lo qual se hace este medio impracticable en los parages habitados; pero se puede usar de él con fruto para sahumar los vestidos y cosas infectadas.

Demostrada la insuficiencia de los medios anteriores, pasemos ahora á exponer el admirable descubrimiento de Mr. Guyton Morveau.

Medios de desinfectar el ayre.

Los que vamos á poner aquí están extractados por Mr. *Deyeux* de la obra de Mr. Guyton Morveau intitulada: *De los medios de desinfectar el ayre.*

Para desinfectar lugares espaciosos en que no se habita.

Para desinfectar enfermerías, salas de hospitales y sitios cerrados donde se hayan podrido materias animales, ó donde haya muerto alguno de enfermedad epidémica y contagiosa, y que esten deshabitados, el método mas seguro y económico es el siguiente:

Se pondrá en medio de la pieza un braserillo, y en él un perol ó caldereta de hierro llena hasta la mitad de arena ó ceniza. Acomodaráse en ésta una vasija grande de barro ú de vidrio, donde se echará una porcion de sal comun: y quando la vacía ó calderilla se vaya calentando, se echará sobre la sal un

poco de ácido vitriólico (*ácido sulfúrico concentrado*) que se deberá tener ya prevenido en un vaso de mucha boca, para poder verterlo de un golpe, y retirarse luego el operante sin que le incomoden los vapores. Hecho lo qual, se tendrán bien cerradas las puertas y ventanas por espacio de siete ú ocho horas.

Por lo que hace á la cantidad de ingredientes que se han de echar, será mayor ó menor segun la capacidad de la pieza cuyo ayre se quiera purificar. Para una sala de veinte camas espaciosa y alta será menester:

Sal..... 9 onzas.
Acido sulfúrico concentrado. . 8 onzas.

Aumentando ú disminuyendo las dósis, siempre en razon de ocho á nueve segun sea mas ó ménos espaciosa la habitacion que se vaya á purificar.

Para desinfectar lugares habitados.

I.º

Fumigaciones de ácido nítrico.

Quando se quiera, hacer fumigaciones ó sahumerios en habitaciones con gente, como v. gr. al rededor de la cama de un enfermo, háganse á la letra las operaciones siguientes, las quales no ocasionan la más leve incomodidad al enfermo ni á los asistentes.

Ciérrense bien puertas y ventanas; échense una ó dos cucharadas cafeteras de ácido sulfúrico concentrado en una vasija de vidrio ú de barro vidriado, en la qual se irá echando poco á poco igual cantidad de salitre refinado en polvos: menéese esta mezcla con una varreta de vidrio. Empezarán á levantarse vapores, y á esparcirse por toda la sala, y al cabo de una hora que ya habrán cesado, se abrirán las puertas y las ventanas para renovar el ayre.

Si no bastase una fumigacion para

el agente mas poderòso de desinfeccion, el preservativo mas eficaz, el *anticontagioso por excelencia.*

Esta fumigacion no se diferencia de la precedente sino en que se la echa un poco de *óxîde negro de manganesa*, conocido en el comercio por el nombre de *manganesa.*

Puede usarse tambien en las piezas habitadas.

Para una sala de diez camas bastan estas dósis:

Sal molida..... 3 onz. $2\frac{1}{2}$ dracm.
Manganesa (*oxîde negro de manganesa*) *en polvos*..... $5\frac{1}{2}$ dracm.
Acido sulfúrico concentrado..... 1 onz. $7\frac{1}{2}$ dracm.
Agua..... 4 onz.

Se dará principio á la operacion triturando y mezclando íntimamente la sal y la manganesa, y ya mezcladas se pondrán en una vasija de vidrio ú de barro vidriado, y se echará el agua.

Se echará despues el ácido sulfúrico todo junto, si no hay gente

en la habitacion, y de dos ó tres veces, si hubiere enfermos, tomando despues las precauciones que insinuamos en el artículo II.

«Estos, dice Mr. Deyeux, son los medios sencillos, fáciles y poco costosos que propone Mr. Guyton-Morveau. El buen éxîto que ha tenido siempre su uso, nos autoriza á desear que se haga de estos medios para los progresos del arte de curar: uso que no se puede recomendar bastantemente, y que se debe trasformar en tradicion vulgar. Los que hayan sembrado las primeras ideas de estos métodos en la sociedad, son unos verdaderos bienhechores del género humano. No se oirá hablar ya de fiebres malignas pestilentes, de mortales epidemias, quando los Gobiernos lleguen á entender, quando los maestros del arte enseñen, y todo el mundo repita esta verdad: *El contagio no se puede ya propagar sino á conseqüencia* de una *culpabilísima negligencia.*»

Observaciones sobre el gas muriático.

Se acusa al gas muriático de ser ofensivo á la respiracion ; mas con poco fundamento , segun el Instituto Nacional de Francia ; uno de cuyos miembros puede atestiguar que en el navio en que fué Bonaparte á Egipto se hacian todos los dias fumigaciones de ácido muriático , sin que nadie se quexase de la mas leve incomodidad. Toda la armada observó el mismo régimen , y no obstante hizo su travesía casi sin enfermos , aunque iba muy cargada de gente de armas. Lo mismo sucedió en las fragatas en que regresó.

Con todo, si los enfermos están acumulados en salas baxas , ó si el carácter de su enfermedad hace temer que se retoquen fácilmente del pulmon, en tal caso es mejor usar fumigaciones de ácido nítrico.

Botellas y aparatos desinfectantes.

Una propiedad particular del ácido muriático oxîgenado, es que los ingredientes que le producen, se pueden conservar en un vaso de modo que su accion recíproca sea por mucho tiempo un foco de desinfeccion siempre que se destape el vaso en que se contienen. Mr. Guyton-Morveau le ha dado esta ventaja por medio de la preparacion á que ha dado nombre de ácido muriático oxîgenado *extemporaneo*, que es una mezcla de óxîdo de manganesa y de ácido nitro-muriático. En destapando la botella en que se tiene, salen unos vapores que se van repartiendo por la sala recorriéndola con la botella, dexando salir mas ó ménos, á discrecion, segun se afloxe mas ó ménos el tapon. Mr. Morveau ha mandado construir aparatos desinfectantes de faltriquera, parecidos á los pomos de olor, los quales tienen para el que los usa la utilidad mucho mayor de preser-

varle de la infeccion ; teniendo ademas la de conservar mucho tiempo la virtud, sin que sea menester echarles nuevos ingredientes.

Por la misma idea se han construido aparatos en grande, que pueden servir muy comodamente en las casas públicas de educacion, quarteles, &c. Estos aparatos no son nada embarazosos ; no hay que hacer mas que quitar un tapon. Mas : uno mismo puede servir un año sin necesidad de que se le renueve la mezcla de que se compone.

Uso de las fumigaciones de ácido muriático oxîgenado en los aposentos donde trabajan los gusanos de seda.

Se han usado felizmente estas fumigaciones en las piezas en que se tienen gusanos de seda ; y los resultados de los experimentos hechos en este punto son los siguientes:

Primero : en un obrador estaban los gusanos enfermos : unos estaban sal-

picados de manchas encarnadas; otros expelian los excrementos líquidos, viscosos y aceytunados, y muchos morian, y sus cuerpos en lugar de podrirse se endurecian. El mal iba cundiendo; los gusanos que al principio no tenian mas que unas motillas roxizas, iban perdiendo poco á poco su color natural, y tomaban otro roxo obscuro, y en muriendo negro, y sus cadáveres al instante se corrompian.

Hiciéronse entónces fumigaciones, echaron en una vasija de vidrio una onza de manganesa (*oxîdo negro de manganesa pulverizado*), y luego un poco de ácido nitro-muriático, con la precaucion de irlo echando poco á poco para que fuese desatándose con suavidad el gas, y no incomodar á los gusanos. Tambien se habia tomado la de dar ántes respiradero al ayre.

El primer dia no murió ninguno; y al tercero cesó enteramente el mal.

Segundo: un obrador donde se hicieron fumigaciones produxo á proporcion mas que todos los demas.

Nota. Mas adelante dirémos como se han de aplicar las fumigaciones á las enfermedades de los animales. (cap. 14.)

DIFERENTES ESTADOS

del ayre atmosférico, y sus influencias sobre la salud.

El ayre no es el mismo en todas partes, ántes varía segun los lugares, alturas, épocas del año y aun del dia, y otras muchas causas que sería muy largo referir aquí. En conseqüencia unas veces es mas, otras ménos pesado, cálido, seco, &c. y en estos diversos casos tiene diversas influencias, las quales importa distinguir.

Ayre pesado.

El ayre pesado es una grande sobrecarga para los pulmones, y daña la cabeza. Las personas retocadas de los nervios padecen tambien con la pesadez del ayre: y los hidrópicos se

ve que se van hinchando y deshinchando á proporcion que el mercurio sube ó baxa en el termómetro, es decir, segun el ayre es mas ó ménos pesado. Pero los tísicos, y los asmáticos son los que mas sienten el demasiado peso del ayre.

Ayre raro.

El ayre muy raro ú muy ligero tiene sus inconvenientes, como el ayre muy pesado. Generalmente en los varios estados del ayre solo suelen ser dañosos los extremos.

El ayre demasiado raro no resiste lo bastante á la sangre de los pulmones.

Quando se disminuye notablemente el peso del ayre, los hombres de brios pierden sus fuerzas: la cabeza se turba, se carga; pero estos efectos se echan de ver mas en los hombres endebles, los quales padecen fatiga, desaliento, turbacion en la vista y vahidos.

Quanto mas altos estamos en la

atmósfera, mas raro es el ayre, y así los que suben montañas muy altas, padecen vértigos, nauseas, hemorragias, debilidad y desazon en todo el cuerpo; y en tales parages son mas comunes los males de pecho, pues el ayre que en ellos se respira no favorece á la longevidad. Bien es que todos los afectos que se sienten en la cumbre de las montañas muy altas, no dependen solamente de la diminucion excesiva del peso de la atmósfera.

El ayre mas saludable es el que ni es demasiado pesado, ni demasiado ligero.

Ayre seco.

La sequedad ayuda á la traspiracion, da vigor á los órganos, y es naturalmente mas saludable que la humedad. Sin embargo, la excesiva sequedad produce fiebres agudas, escozor y aun consuncion de ojos, pujos, detenciones de orina.

Ayre húmedo.

El ayre húmedo se opone á la traspiracion porque está saturado de agua en el estado de vapor, y porque los cuerpos léjos de desembarazarse de los humores excrementicios que son dañosos, quando se retienen, absorven cierta cantidad de vapores aquosos contenidos en la atmósfera.

Esta absorcion se prueba con infinitos hechos. Los cuerpos adquieren mas peso en el baño, y el agua se disminuye considerablemente.

Se han hecho experimentos de los quales resulta que pasando el hombre del ayre seco al húmedo, adquiere una libra de peso en el espacio de una hora, y que pierde todavía mas pronto este aumento volviendo á pasar al ayre seco.

Atajando el ayre húmedo la traspiracion, es muy fácil concebir quan pernicioso á la salud es este estado del ayre, pues la mayor parte de las enfermedades resultan de falta de traspiracion.

El ayre regularmente es mas húmedo por la noche, y esta humedad es lo que llamamos *sereno*; al qual es muy dañoso ponerse, sobre todo en ciertos parages y en paises cálidos.

La mañana es la parte del dia en que el ayre está mas despejado y es mas saludable: por lo qual este es el que deben respirar los enfermizos, los enfermos y los convalecientes.

Ayre frio.

El ayre frio condensa y comprime: es contrario á los pituitosos. Da vigor á los sólidos, y se opone á la evaporacion.

Ayre cálido.

El tiempo cálido es bueno para los pituitosos, y malo para las personas flacas.

Los primeros calores de la primavera suelen causar enfermedades. Los sugetos de complexîon endeble y delicada, que salen poco por el invierno,

acostumbrados á respirar el ayre cálido de sus habitaciones, estan amagados á varias dolencias, quando salen á disfrutar los primeros dias buenos de la primavera. El calor llama de golpe los humores á la cabeza, ocasionando dolores y otros varios síntomas.

Contribuyen no poco á producir las enfermedades de la primavera, especialmente las de pecho, los vapores que al principio de esta estacion levanta el sol de la tierra humedecida con las nieblas, lluvias y nieves.

Por esto conviene que las personas que tienen una vida poco activa, no se expongan demasiado á los rayos del sol.

CAPITULO II.

Del agua.

Los Físicos antiguos tenian al agua por cuerpo elemental; mas *Boerhaave* rectificó esta opinion, y el célebre *Lavoisier* ha seguido la contraria

demostrándola hasta la evidencia con pruebas irrefragables, cuyo pormenor no me permiten explicar aquí los límites y naturaleza de esta obra, la qual no tiene otro objeto que presentar resultados útiles, de que se pueda sacar uso práctico.

El agua es la bebida mas general, y la mas conveniente al hombre y á las demas especies de animales.

Si comparamos los que beben agua con los que beben vino, advertirémos que generalmente viven mas sanos aquellos que estos: que estan ménos ocasionados á la gota, encendimiento de ojos, convulsiones, y otros achaques que se cuentan con razon entre las conseqüencias funestas que hace el uso de los licores espirituosos.

Los que beben agua padecen pocas indigestiones. El agua, segun la expresion comun, es el mejor disolvente de los alimentos; las mas de las personas de buena salud sienten al levantarse de la mesa, quando no han bebido mas que agua, cierto desem-

barazo y apacible serenidad del ánimo, señales de fácil digestion.

Quando comemos fruta ó dulce, es preciso beber agua; el mismo paladar, primer juez de las bebidas y alimentos, clama decididamente por ella en tales casos.

Efectos del agua fria, y del agua caliente.

En general, es mejor beber el agua fria que caliente.

El agua fria apaga la sed, reanima y es tan grata al estómago como al paladar.

El agua caliente no quita la sed, ni conforta, ántes debilita y es desagradable al gusto y al estómago, como lo prueban las nauseas que causa tibia.

El uso del agua caliente, del té y otras infusiones semejantes debilita el estómago, dexa el cuerpo torpe y perezoso, y el espíritu tibio y sin fuerzas.

El agua caliente no es útil sino en ciertos casos particulares, como en los flatos que padecen algunas mugeres,

y en ciertas melancolías, &c.

Sin embargo debemos abstenernos del agua fria, quando el cuerpo esté caldeado de resultas de un exercicio violento; bien que habiendo de proseguir el mismo exercicio, así que se beba, no es tan peligroso.

El beber mucha agua en los grandes calores del verano, es un llamativo del sudor que debilita considerablemente; y quanto ménos fria se bebe, mas produce estos efectos.

A los que tienen el estómago débil y cargado de flemas, está probado que les asientan bien algunos vasos de agua fria bebida todos los dias por la mañana en ayunas.

Señales para conocer el agua de beber.

No todas las aguas son igualmente puras y ligeras, y por conseqüencia no todas igualmente saludables.

Influyendo el agua tan inmediatamente en la salud, ya se ve lo mucho que importa conocer y distinguir

el agua buena de beber.

El medio mas seguro de conocer la calidad del agua, no hay duda que es el analisis químico, el qual no ponemos aquí, porque aunque es un método perfectamente exâcto, pocos le pondrian en uso, á causa de estar al alcanze de pocos: y aquí viene bien aquello de que *no siempre lo mejor es lo mas bueno*. Por esta razon no pondrémos aquí sino las señales claras y comprehensibles para todos, para conocer el agua potable, que son:

1.º Toda agua clara, pura, limpia, agradable al gusto, ú por mejor decir, sin sabor, puede pasar por excelente.

2.º Si los naturales, haciendo mucho uso del agua, tienen los ojos sanos, blanca la dentadura, y adolecen poco de enfermedades cutaneas, se debe hacer buen juicio del agua de un pais.

3.º Tambien es señal de salubridad, el cocerse en ella fácilmente las legumbres.

4.º Si en ella se disuelve fácilmen-

te el xabon, es prueba tambien de la bondad del agua. Las aguas *crudas ó selenitosas* no hacen xabon, y endurecen las legumbres.

5.º Si á orillas de la fuente, arroyo ú rio no se crian juncos, musgo, ni ninguna planta aquática, y la madre es arena sin cieno, ú de guijuelas; sin duda el agua es muy buena.

Las aguas cargadas de partículas de arcilla ó de greda, son muy pesadas para ser sanas, y tienen adèmas un gusto desagradable que las arguye de malas. Deben igualmente tenerse por tales todas las aguas cargadas de boles, sandaraca, ocre, sanguinaria, cal ó ceniza, no obstante que suelen ser buenas para baños en ciertas indisposiciones.

Las aguas gipsosas, quiero decir, las aguas que tienen muchas particulas de yeso, son sumamente nocivas, y ocasionadas á muchos males, y con especialidad á perlesía.

Finalmente, hay aguas que aunque muy limpias contienen una can-

tidad considerable de tierra caliza, y forman concreciones, petrificaciones, estalácticas. Semejantes aguas no son buenas para beber de continuo.

Las aguas herrumbrosas dañan la dentadura, ó causan obstrucciones. En ciertos casos no tarda en declararse el efecto de estas aguas; pero en otros, por el contrario, es tanto mas dañoso quanto mas imperceptible, pues no se suele conocer el mal hasta que casi ya no tiene remedio.

El agua que es generalmente buena, puede malearse por un accidente, como sucede en las sequías y grandes calores.

En el primer caso el agua corre mas torpemente, se rebalsa, y privada del ayre por falta de movimiento se hace mas pesada é indigestible; cria mas yerbas aquáticas, las quales ocasionan enfermedades peligrosas, como sucedió en París el año de 1731.

Mas adelante dirémos los medios de purificar las aguas corrompidas.

En el segundo caso, esto es, quan-

do las aguas han adquirido alguna mala qualidad de resultas de las crecidas que causan la nieve ó hielo derretido, estas aguas dan fluxîones de vientre, cólicos, paperas, &c.

Para obviar estos males, es menester calentar el agua, dexarla reposar, y luego menearla al ayre ó al sol, para que recobre el ayre que ha perdido, y hacerla mas ligera.

Agua de pozo.

Las aguas de los pozos, duras y crudas, especialmente recien sacadas, suelen causar recios cólicos de estómago é intestinos.

Pero pierden en parte esta mala propiedad en estando treinta ú treinta y seis horas al ayre en lebrillos de barro bien aseados.

Algunos piensan que es ménos dura el agua de los pozos que estan chapados de piedra de sillería, y no de ladrillo; porque éste se cree que da al agua una propiedad alumbrosa. Las

personas que hayan de construir pozos, podrán hacer uso de esta observacion.

La mayor parte de las aguas de pozo estan cargadas de substancias selenitosas, salinas ó terrosas, que impiden que las usemos para bebida, ó para preparar los alimentos.

Las personas que quieran hacer pozos cuya agua sea perfectamente buena para beber, podrán hacerlos por el método siguiente:

Modo de beneficiar el agua de un pozo.

Para que el agua de un pozo sea clara, y no tenga ningun sabor á cieno, lo primero que se debe hacer es ahondarle mas de lo que comunmente se acostumbra.

Si se quiere abrir un pozo de cinco piés de diámetro, por exemplo, la excavacion deberá ser de doce á quince pies. Hácese en redondo una cueva de diez á doce pies de diámetro: y en mitad de ella se ahonda el

pozo de los cinco pies de diámetro que dexamos dicho; pero de suerte que las piedras mal unidas dexen filtrar el agua: despues se llena de arena y guijo la cueva para que el agua no pueda llegar al pozo sino filtrada por entre la arena y el guijo. De este modo podrémos con seguridad tener agua filtrada, cristalina, y buena de beber.

Esta operacion es algo costosa, pero la ventaja de tener agua limpia y sana compensa bien los gastos.

Agua-nieve.

Esta agua causa cólicos, diarréas y disenterias, y tal vez es tambien una de las causas de las paperas. Las legumbres se cuecen mal en ella; la infusion de té es ménos aromática; el xabon se disuelve mal. Estos efectos se deben al poco ayre que esta agua contiene.

Hay personas que se contentan con cocerla, pero esto no basta, porque se le aumenta la insipidez sin restituirla el ayre que la falta.

Por esta razon es menester menearla, colarla y ponerla al ayre y al sol; que al cabo de algunos dias recobrará sus qualidades.

Agua de lagunas.

Estas aguas son dañosas no solo para los hombres, sino tambien para las bestias.

Las aguas detenidas y encharcadas son quizá una de las causas mas comunes de las enfermedades de los ganados, las quales son siempre mas freqüentes en los sitios pantanosos.

Nunca es el agua de las charcas mas dañosa que quando se llenan de repente despues de haber estado mucho tiempo secas; porque durante la sequedad todo habia concurrido á la destruccion de los insectos, y fermentacion de materias pútridas: el agua deslie todas estas substancias; llegan sedientos los animales á beberla, y luego enferman.

El modo de precaver estos funes-

tos efectos es limpiar las lagunas en tiempo de sequedad, y trasladar el cieno á heredades lejos de las habitaciones donde serviria de excelente abono. Esta operacion se ve que presenta dos utilidades juntas.

Antes, quando las aguas habian contrahido un mal olor por haberse rebalsado, ó haber corrido á la sombra en un terreno lleno de herbage y limo, se purificaban poniéndolas al fuego, y teniéndolas al ayre libre uno ú dos dias, al cabo de los quales las filtraban en fuentes con arena. Pero estos medios eran insuficientes, quando el agua habia llegado á un grado de corrupcion muy considerable. El modo de purificar el agua y hacerla buena y sana, por mas corrompida que esté, es obra de los nuevos descubrimientos químicos.

Modo de purificar las aguas corrompidas.

Smith y Couchet son los primeros que han sacado al público las fuentes

de filtros que tienen la propiedad de purificar las aguas mas corrompidas.

Un descubrimiento tan útil hizo eco á los amantes de la humanidad. La Sociedad de Medicina comisionó individuos que exâminasen dichas fuentes de filtros, y depusiesen de sus resultados. Hiciéronse en presencia de ellos varios experimentos, todos los quales fueron coronados con el éxîto mas feliz.

«Tres fuentes, dicen los comisionados, fuéron escogidas para nuestros experimentos, y cerciorados que fuimos de que no contenian nada mas que el aparato del filtro, mandámos echar en ellas varios cubos de agua muy corrompida, que estaba en una cubeta donde habian echado muchos dias ántes animales muertos y pedazos de vegetales, y despedia un hedor inaguantable, siendo crasa al tacto y de color verdinegro.»

Pasado un quarto de hora, se abriéron las llaves de las fuentes, y el agua que salia de ellas era clára,

sin olor y sin color, ni tenia ningun sabor particular; en suma, no se distinguia en nada del agua mas pura del Sena. Disolvió completamente el xabon, sin alterar la tintura de tornasol; prueba de que no tenia ninguna substancia ácida ni alcalina. Finalmente, los agentes químicos baxo cuya jurisdiccion se puso dicha agua, no dexáron duda acerca de su salubridad y perfecta purificacion.

Los inventores de estas fuentes diéron parte de su mecanismo á los Comisarios de la Sociedad de Medicina, mas no hicieron público el secreto, y pusieron almacenes de sus fuentes.

Diéron los comisionados el informe mas satisfactorio, y la Sociedad de Medicina le confirmó en un todo.

En el dia ya no es un secreto este modo de purificar el agua. Se ha descubierto que el carbon tiene virtud para purificar todas las materias corrompidas; en una palabra, el carbon es el purificador por excelencia. Basta filtrar el agua fétida por

medio de una porcion de cisco, para restituirla todas sus qualidades, ó por mejor decir, para despojarla de todos los vicios que haya adquirido con la putrefaccion. Ya se nos presentará ocasion mas adelante de ver los resultados maravillosos de esta virtud purificativa que tiene el carbon en supremo grado. Este descubrimiento es sin disputa uno de los beneficios de la Química moderna, que da campo á las mas felices aplicaciones.

Modo de conservar el agua.

Este modo de conservar el agua, fundado en el mismo principio que el anterior, se reduce á tener el agua en una cuba encarbonada, quiero decir, en una cuba en que se han quemado virutas hasta reducir á carbon la superficie interior de ella cosa de una línea de hondo.

Mr. Bertholet presentó al Instituto Nacional de Francia en la junta de 23 de Germinal, año XI. dos cubas que

estaban llenas, habia quatro meses, de una misma agua: una de ellas estaba carbonizada, y otra no. En aquella se mantuvo el agua clara y sin olor; pero en la otra habia adquirido una podredumbre tal, que se echaba bien de ver en el color, olor y sabor.

DE LOS BAÑOS.

En ninguna cosa puede que se hayan tenido tantas preocupaciones como acerca del efecto de los baños.

Baños calientes.

La accion debilitante ó laxânte de los baños tibios ó calientes estaba, antes de *Marcard*, generalmente admitida por los Médicos modernos. Pero Marcard ha destruido completamente esta preocupacion. Estas son entre otras sus razones.

Los antiguos estaban tan léjos de creer la virtud debilitante de los baños calientes, que habian consagrado los baños de aguas termales á Hércu-

les, dios de la fuerza.

Los romanos se bañaban en agua caliente tan á menudo como nosotros nos lavamos las manos. A cuya costumbre atribuye *Baglivi* el vigor y longevidad de los pueblos antiguos.

El viagero *Bruce* observaba en sí propio que un baño caliente le restituia las fuerzas que sentia quebrantadas con la fatiga.

Es dificil comprehender como la accion momentanea de una humedad ménos caliente que el cuerpo, aplicada á su superficie exterior, ha de producir una relaxacion que no pueden los vapores húmedos que estan bañando continuamente la superficie interna de sus cavidades.

Concluye, pues, Marcard con *Hipócrates*, que el baño caliente fortifica, siempre que el calor del cuerpo sea mayor que el del agua.

Prueba ademas Marcard que los baños dulces no son cálidos.

Galeno tenia tambien los baños calientes por fortificantes.

Precauciones que se deben tomar para el uso de los baños calientes.

1.º No se deben tomar inmediatamente despues de comer.

2.º Ni demasiado calientes. El baño muy caliente causa sudores abundantes, sobre todo en la frente, causa desazon, agitaciones, vahidos: llama la sangre al celebro, enciende la cara, inflama los ojos; en una palabra, dirige la accion y la sangre hácia la cabeza, y suele ocasionar apoplexías y aun la muerte.

3.º El baño caliente puede ser dañoso en la hemorragia nasal, como observa *Hippócrates*.

Baños frios.

Marcard combate tambien la preocupacion de los Médicos modernos que han preconizado demasiado los baños frios para fortificar á los niños.

Si nos paramos á considerar que

en las regiones glaciales es unicamente donde se halla adoptado el uso de los baños frios, al mismo tiempo que en los paises cálidos se usan exclusivamente los calientes; si consideramos que usos tan constantes no pueden ser preocupaciones, sino fruto de la experiencia; nos abstendrémos de aconsejar á los habitantes de paises templados que tomen baños frios, pues no tienen solo que soportar los rigores del frio, sino tambien los excesos del calor.

El célebre *Tourtelle* ha levantado tambien la voz contra la preocupacion perniciosa de bañar en agua fria á los tiernos infantes, y conviene en la preferencia que debemos dar á los baños calientes.

«Los baños frios, dice, prueban mejor á los habitantes del norte, que á los de los paises cálidos; y los baños tibios son mucho mas útiles á estos últimos que á los primeros. Esta era la opinion de *Galeno*, á la qual da mucho peso la inclinacion que tienen á los baños frios todos los pueblos

septentrionales, y á los baños tibios los habitantes de paises cálidos; porque la naturaleza ha sugerido al hombre, no ménos que á los animales, el deseo de las cosas necesarias á su conservacion, y repugnancia á las que le son dañosas. La Medicina como todas las otras ciencias no es mas que el resultado de las reflexiones sobre los conocimientos que hace adquirir el instinto."

Los baños frios exîgen las mismas precauciones que los baños calientes: no se debe entrar en ellos estando muy acalorados ó sudando, ni inmediatamente despues de comer. Debemos asimismo abstenernos de ellos en las erupciones, como sarna, sarpullido, empeynes, &c. La mugeres deben huirlos, especialmente en los momentos que preceden á la erupcion primera de los menstruos, y en sus retornos periódicos.

Como la opinion que acabo de exponer es contraria á la de muchos Médicos modernos, he tenido que indi-

car las razones en que se funda, y explicaria mas á la larga, si fuera compatible con el plan de esta obra.

CAPITULO III.

De los alimentos del reyno vegetal.

El hombre saca igualmente su alimento del reyno vegetal que del reyno animal. En este capítulo solo hablaré de los alimentos que nos da el reyno vegetal.

No es mi ánimo hablar tampoco de todos los que usamos, sino únicamente de los mas comunes, de los que comemos cada dia, y aun no diré en el particular sino lo que me parezca mas útil é importante, pues entrar en pormenores seria exceder los límites de esta obra, destinada exprofeso á tratar de lo mas preciso y esencial.

¿Quales son los alimentos mas saludables? Esta es una quèstion imposible de resolver en general, pues no hay alimento alguno que sea saludable por

excelencia baxo todos los respectos posibles. Un mismo alimento puede ser saludable ó dañoso segun la diferente edad, sexô, constitucion, profesion del individuo, segun la estacion, clima, &c. El insigne *Boerhaave*, al hombre que pregunta ¿quál es el alimento mas saludable? le compara muy ingeniosamente al que pregunte ¿quál es el viento mas favorable? sin haber dicho ántes el rumbo que queria tomar.

DE LOS GRAMINEOS.

Los gramineos, esto es, el trigo, el centeno, la cebada, la avena, el arroz, &c. son las plantas alimenticias por excelencia; son nutritivas en sumo grado. Sus hojas sirven de forrage para las bestias: su grano mas menudo para las aves; la mayor parte son el mantenimiento mas ordinario del hombre en casi todas las regiones del globo.

Todos son saludables, ménos el *jollo*, que segun parece es venenoso.

1.º *De la cebada.*

El pan que se hace con harina de cebada solo tiene el defecto de secarse muy pronto.

La cebada es refrigerante; qualidad que hace su uso útil á los biliosos y á los atrabiliarios.

Su harina se puede mezclar con una tercera parte de harina de trigo, de cuya mezcla sale un pan excelente. La harina de cebada sola hace un pan muy dificil de digerir, el qual como todos los alimentos de dificil digestion, no es bueno sino para los que son recios de estómago, y se exercitan en grandes fatigas.

Es muy de notar que las substancias ménos digestibles son acaso las que mas convienen á las personas muy robustas, y las que mas ayudan á mantenerles las fuerzas. Ya se nos ofrecerá mas de una ocasion de dar prueba de esto. En tiempo de Plinio se alimentaban los gladiatores de cebada.

2.º *Del centeno.*

La harina de centeno tiene mucha disposicion á la fermentacion ácida; y en no estando acostumbrados, se aceda luego en el estómago, y relaxa el vientre.

Sin embargo, el pan de centeno es el principal alimento de los habitadores del norte y de los montañeses, los quales hacen galletas tan duras como el bizcocho de mar, y las conservan todo el año.

Centeno con cornezuelo.

El centeno padece una enfermedad muy conocida de los labradores baxo los nombres de *cornezuelo*, &c.

La harina parda ó bermexiza contenida en el grano con cornezuelo, tiene en sí un ácido de calidad irritante y pútrida, que es un verdadero veneno, quando se echa en considerable porcion en el pan. Si se echa centeno

puro, causa indefectiblemente la muerte, despues de haber producido convulsiones, dolores agudos en las partes exteriores, adormecimiento y embriaguez; y aun esta última propiedad la tiene en grado superior al opio. Lo mas comun es que produzca en los miembros, como en las piernas, muslos, pies, brazos, manos una especie de gangrena seca tal que despues de haber causado dolores y pasmo, los seca en términos que se desprenden espontaneamente de las otras partes sin hemorragia.

Algunos se han visto con esta gangrena terrible, á quienes no les habia quedado ya mas que el tronco del cuerpo, y no obstante han vivido algunos dias en este estado.

Se ha probado en varios animales que el centeno con cornezuelo es un verdadero veneno que da muerte en muy poco tiempo. Se ha conseguido restablecer á algunos usando de la leche: este medio se podia ensayar en los que estan con tal enfermedad.

3.º *De la avena.*

La avena tiene las mismas propiedades que la cebada.

Su harina sirve de sustento á muchas naciones septentrionales de Europa, sin que les cause la mas leve incomodidad. Sin embargo, el pan de avena es negro, amargo, y se digiere dificilmente.

Plinio cuenta que los antiguos Germanos se alimentaban casi con puches de avena solamente.

Los Escoceses y los que habitan el norte de Inglaterra no tienen por alimento otros gramineos; y no obstante viven muy fuertes y robustos: observacion que confirma lo que dexamos dicho hablando de los alimentos de dificil digestion. (V. *cebada*).

Los habitantes de la Suiza septentrional hacen una especie de puches muy nutritivas con harina de avena torrada.

Con harina de avena se hacen tam-

bien cremas muy agradables al gusto y de fácil digestion.

4.º *Del trigo negro ó sarracénico.*

El pan que se hace de este trigo es negro, y su migajon poco adherente. Es húmedo, se digiere bien, pero nutre poco, se pasa pronto y causa ventosidades.

Con la harina se hacen puches de color parduzco, que se suelen recetar á las personas que tienen el vientre perezoso.

5.º *Maiz, ó trigo de Indias.*

Su harina sola no admite la fermentacion que se requiere para hacer un pan ligero: pero sale un pan excelente si se le echa una porcion regular de harina de trigo.

Preparándola con agua ó leche se hace tambien una especie de natillas agradables al gusto, y de fácil digestion.

Es falso que su uso cause sarna, como han dicho algunos autores.

6.º *Del mijo.*

En algunas partes de Francia se hace pan de mijo: lástima tenemos á los infelices que tienen que usar este ruin alimento. El pan de mijo es viscoso, pesado, apelmazado y dificil de digerir.

7.º *Del arroz.*

El arroz es muy nutritivo y fácil de digerir: hácense con él mil manjares muy gustosos y saludables.

Con su harina mezclada con la de trigo se puede hacer buen pan.

Tambien se hace una crema que tiene las mismas propiedades que la de cebada: y una y otra se suelen dar á los enfermos en las enfermedades agudas.

El mucho abuso del arroz no dexa de tener sus inconvenientes; á lo ménos algunas observaciones parece que

indican que semejante abuso hace siempre tiro á los nervios, debilita la vista, &c.

Usase el arroz, á veces con felicidad en las diarréas y disenterias: su efecto se debe entónces, no á la virtud astringente que algunos le atribuyen, y no tiene, sino á su mucilago. No necesito prevenir que en estos casos no se debe preparar con leche.

8.º *Del trigo.*

De todas las substancias alimenticias esta es sin disputa la mas interesante, baxo qualquier punto de vista que se la mire; y la que influye mas particularmente en la salud de los hombres, la felicidad de los pueblos y la prosperidad de los imperios. Su abundancia lleva á todas partes la alegría; y por el contrario, su escasez ocasiona tantos males que es un azote destructivo de las naciones.

Con efecto, el trigo es el principal alimento de casi todos los pueblos

del antiguo continente, y entre todas las plantas gramíneas es la mas adaptada á la naturaleza del hombre. Solo el trigo reune en sí, mediante los varios principios que contiene, todas las propiedades de las sustancias vegetales y animales. Así, es generalmente el alimento mas sano y mas adaptable á todas las edades y todas las complexiones.

Entremos ahora en algunos pormenores relativos al trigo y al pan.

ENFERMEDADES DEL TRIGO.

El trigo padece muchas enfermedades, de las quales las principales son: *el carbon, roya, cornezuelo y raquítis.*

A. *Del carbon.*

El carbon ó cáries es una enfermedad del trigo, que consiste en que el grano, segun se va formando, va convirtiendo su harina en un polvo negruzco, y de olor fétido y contagioso. Un grano de trigo, tiznado con este pol-

villo, produce despues granos de trigo cariados; mas con el tiempo pierde esta qualidad contagiosa.

Quando está reciente dicho polvo, y parte de él se mezcla en el pan en alguna cantidad, le comunica qualidades mal-sanas; y así se ha observado que causa convulsiones, dolores de cabeza y de vientre, diarréas, &c.

B. *De la roya.*

La roya, llamada tambien *orin ó moho* es un polvillo amarillento que se pega á las hojas, y á veces á la caña del trigo, y depende de falta de traspiracion, ocasionada por la espesura de la savia á que dan lugar los tiempos frios y húmedos.

Hay un medio por el qual se puede hasta cierto punto preservar los trigos de estas dos enfermedades; que es lavarlos ántes de la siembra con cernada ó agua de cal.

C. *Del cornezuelo.*

El cornezuelo ó corneta es tambien enfermedad del trigo, pero mas comunmente lo es del centeno. (Véase *centeno*).

D. *De la raquítis.*

Se reconoce la raquítis *ó menguado*, quando en vez de hallar las espigas llénas en toda su extension de buenos granos, se hallan vanos los zurroncillos del extremo, ú llenos de granos menguados y sin meollo.

Esta enfermedad procede de la no-fecundacion, y acomete á los trigos quando estando en flor, caen abundantes lluvias. Tambien suele dimanar de los hielos y de los muchos relámpagos.

DEL TRIGO CON JOYO.

Suele el trigo estar mezclado con joyo, el qual comunica al pan quali-

dades dañosas, especialmente si se come caliente. Esta planta es venenosa, causa borrachera, grandes dolores de cabeza, vahidos, vómitos, congojas, modorra y convulsiones á que algunas veces se siguen perlesías.

Del uso del pan con joyo se ha visto que han resultado epidemias y aun muertes repentinas; y al abrir los cadáveres, se les ha encontrado el estómago sumamente constreñido.

El modo de extirpar esta planta nociva es laborear bien las tierras, y escardarlas á menudo.

MODO DE CONOCER EL GRANO Y HARINA DE BUENA CALIDAD.

Para tener buen pan y preservarse de los accidentes que dependen de las malas qualidades del trigo ú centeno, y de sus harinas, es utilísimo conocer bien unos y otros.

A *Caracter distintivo del trigo de buena calidad.*

Debe ser duro, seco, pesado, rohecho y mas redondo que oval; tener la raya poco honda, lisa, clara en la superficie y algo amarilla; debe sonar quando se le hace saltar en la mano, y ceder facilmente quando se meta el brazo en un costal lleno.

Otro modo mas breve para juzgar de la calidad de los trigos, es comparar su peso. En medida igual, el trigo mas pesado es seguramente el mejor; porque el trigo, aun quando esté mojado, pesa ménos en igual medida que el trigo bien seco, y suele haber tanta diferencia, que el peso de un trigo bueno y bien seco es al peso del trigo mojado, como doscientos ochenta es á doscientos quarenta.

B. *Caracteres distintivos de la buena harina de trigo.*

La harina de trigo de buena calidad debe ser de color de limon, seca, que haga grano, pesada, que se pegue á los dedos; quando se apriete en la mano debe hacer un moroncito, digámoslo así, que se deshaga al punto que se abra la mano.

Para juzgar aun mas seguramente es menester amasarla con agua, y formar una bolita; si la masa que de ella se hace, despues de bien heñida, se endurece pronto al ayre, toma cuerpo y hace corréa, es señal infalible de que la harina es buena.

C. *Caracteres distintivos del buen centeno:*

El centeno para ser bueno, debe ser claro, poco largo, grueso, seco y pesado.

D. *Caracteres distintivos de la harina de centeno.*

La harina de centeno, bien molida y cernida no tiene el color amarillo de la de trigo: su color es blanco, hermoso, es suave al tacto y da un olor como á violeta. Si se hace una bola con agua, no hace corréa, como la de trigo, ántes por el contrario, no se puede estirar mucho sin quebrantarse, se pega á los dedos mojados, y no se endurece tan pronto al ayre.

PARA CONSERVAR EL TRIGO.

Dos obstáculos se oponen á la conservacion del trigo, los insectos que le roen, y la fermentacion que le malea.

A. *Modo de destruir el gorgojo que roe el trigo.*

El gorgojo se mantiene de la sustancia harinosa del trigo, y hace ter-

ribles estragos á causa de su prodigiosa multiplicacion.

Se puede remediar en parte este mal, dando á menudo una vuelta al grano, abechándole y pasándole por una rejilla de alambres tan apretados, y puesta en plano inclinado, de suerte que el grano bueno no haga mas que escurrirse por encima, y el trigo picado y el gorgojo pase por entre el alambre, y se recojan despues en un costal.

En algunas partes echan mijo al trigo, porque se ha notado que el gorgojo se tira al mijo con preferencia al trigo. Pásase luego el grano por una criva menuda que da paso al mijo con el polvo y los insectos, y se queda con el trigo.

He aquí otro medio de matar el gorgojo, que usan en los graneros públicos de Berlin.

Quando se apalea el trigo, y naturalmente á fines de Septiembre dexan estos insectos el monton, y se retiran al maderage para transformarse

en crisálidas. A esta sazon se untan las maderas y toda la pared en redondo de los graneros ó paneras, á un pie de alto sobre el piso, con unto añejo de carros y trementina.

Van á trepar las larvas por la pared untada, y se quedan pegadas; muriendo con su progenitura que hubiera sido numerosa, si se les hubiera dexado tiempo para hacer sus transformaciones y poner sus huevos.

En Silesia los propietarios de granos cogen unas ramas de fréjoles con cinco ó seis hojas; dan varias vueltas al trigo, y luego van acomodando las ramas recien cogidas de modo que el reves de las hojas mire hácia el trigo: van al dia siguiente, y recogen los tallos de fréjoles llenos de insectos. Repiten todos los dias la misma operacion, y de este modo destruyen, si no todos los insectos, á lo ménos una gran parte.

B. *Modos de impedir la fermentacion que malea el trigo.*

La fermentacion del grano no es otra cosa que un principio de vegetacion, y un movimiento interno de los principios constitutivos del trigo, el qual le hace desarrollar; de manera que para conservar el grano, es necesario, por decirlo así, refrenar la germinacion, y precaver su movimiento.

Conseguiráse esto, teniendo el trigo y generalmente todas las semillas de los gramineos frescas y secas, porque el calor y la humedad son las causas que favorecen á la fermentacion.

A este fin se enhornará el trigo, metiéndole en el horno inmediatamente que se saque el pan, y dexándole hasta que el horno haya perdido todo su calor.

La experiencia ha enseñado que el trigo enhornado, si se siembra, no germina, y permanece en la tierra in-

tacto y sin alteracion. Sacado que sea el trigo del horno, se traslada á los graneros de conservacion, inventados por *Duhamel.*

Esta especie de graneros, que tienen de cabida unos mil pies quadrados de trigo, se reducen á un caxon de seis pies de alto, trece de largo, é igual número de ancho, asentado en unos cordeles. A quatro pulgadas del primer suelo del caxon, se hace otro en rejilla con dos filas de tabletas cruzadas en ángulos rectos, la qual se cubre con una tela de cerdas, para que el trigo no se derrame, pero que dé al ayre paso libre. En la parte superior del caxon se le pone una tapadera fuerte para que no entren ratas, ni otros animales, dexando solo algunos agujeros que se tapan ó destapan quando se quiere.

En esta máquina se ponen uno ú dos ventiladores que respiren el ayre exterior, y por medio de un cañon ó porta-viento, entren en el fondo del caxon por un agujero que se habrá

hecho. El ayre, impelido vivamente en el espacio que hay entre los dos fondos, pasa por el grano, se carga de su humedad y sale por los agujeros de la tapadera.

Este granero tiene la ventaja de contener en muy poco espacio una gran cantidad de trigo, y de impedir la fermentacion y el calor.

Un hacendado ha sacado de él un partido muy ingenioso, simplificándole en los términos siguientes:

En su granero ha hecho una porcion de aberturas en la pared que miraba al norte, á manera de las saeteras de las garitas, por las quales no podian entrar los páxaros, sino solamente el ayre, que casi siempre soplaba y con fuerza sobre el monton de trigo.

Los autores del Diccionario razonado de Ciencias hablan tambien de otro modo no ménos eficaz. El granero, dicen, debe estar muy aseado, tener aberturas al oriente ó al norte, y respiraderos al techo.

El trigo que se encierra en el granero debe estar bien seco y limpio. Los primeros seis meses se ha de apalear cada quince dias, y los diez y ocho meses siguientes una vez cada uno. No hay que temer que pasado este tiempo el trigo se caldee. Hácense montones de todo el altor que permita el piso: en cada monton se echa una capa de cal-viva en polvo de cosa de quatro pulgadas, la qual se humedece rociándola con una regadera hasta que forme con el trigo una costra. Los granos de la superficie brotan un tallo de pie y medio de alto que luego perece con el invierno.

Por este medio se ha conseguido conservar hasta 1707 en la ciudadela de Metz unos grandes montones de trigo que el Duque de Epernon habia mandado acopiar por los años de 1570. lo que hace un intervalo de ciento treinta y siete años. La costra que se habia formado estaba tan dura, que se paseaban por encima, sin que cediese.

Modo de conservar los granos y harinas en los graneros.

El modo que Mr. *Parmentier* propone para conservar á poca costa los granos y harinas en los graneros, es muy sencillo. Redúcese á encostalarlo cerrando bien los costales; estos se ponen despues en un piso donde se defiendan de ratas y ratones, dexándolos separados unos de otros: y de este modo se guardan hasta que sea necesario hacer uso de ellos. En los graneros de la casa de Inválidos, y en los del Hospital-general, dice Mr. Parmentier, se usa felizmente de este medio de conservarlo.

La harina que se haya maleado, es buena para hacer almidon.

DEL PAN.

De todas las substancias alimenticias ninguna merece mas aprecio que el pan, ya por lo que respecta á la sa-

lud, ya por lo que mira á la economía doméstica.

Los estrechos límites de esta obra no nos permiten entrar aquí en pormenores acerca del modo de hacer el pan; prescindiendo de que esta maniobra es muy sabida de las personas para quienes esto se escribe. Pero sin duda estimarán los lectores el hallar aquí el resúmen de los principios acreditados y abonados por la experiencia; que son otros tantos preceptos que deben servir de norte al propietario, al panadero, &c. Estos preceptos son fruto de todos los trabajos que se han hecho en este punto; y podrán servir á los que nos lean para reformar el método que sigan en lo que se desvien de estos principios.

1.º El grano puro y de buena calidad, aunque cueste mas, es preferible al malo; porque da mas pan, y de mejor calidad.

2.º El trigo y el centeno nuevo no son sanos, especialmente en años húmedos. Es menester para panadearlos

que á lo ménos hayan pasado un invierno. Ademas de que es economía, porque el grano nuevo no da tanta harina como el añejo.

3.º No se deben moler el centeno y el trigo revueltos, porque siendo mas menudo el grano del centeno, no se hace la molienda igual. Es mejor mezclarlos despues de molidos.

4.º Quando las piedras del molino andan muy apretadas, queda el salvado hecho un menudillo como harina que pasa con ella por el cedazo: el pan que tiene salvado es aguanoso y se enmohece pronto.

5.º Quando el salvado es muy grueso y tiene de consiguiente mucha harina, se le tendrá en agua una noche, y esta agua se pasará por un colador ántes de echarla en la masa para aprovechar su harina.

6.º Si el grano no está bien molido, se quedan en la harina pedazos enteros que no aprovechan para nada.

7.º La harina de un mes es mejor que la recienhecha.

8.° No se debe tener la harina cerca de las caballerizas ú otro qualquier parage que exhale malos olores.

9.° Quando la harina es de buen grano, bien hecha y pura, quince libras admiten siete ú ocho de agua.

10.° La levadura añeja acceda el pan.

11.° Quando no se cuece á menudo, es menester tener la levadura muy abrigada para que conserve su fuerza, y renovarla todos los dias, esto es, echarla un poco de harina y agua.

12.° Todas las aguas de beber son buenas para hacer pan; pero no se deben echar en la artesa sin colarlas. El agua debe estar tibia, pero jamas escaldando, ni aun en invierno. Si se quiere hacer pan con agua fria, como sucede en verano, es necesario amasarle mas, y de este modo saldrá mas sazonado.

13.° Se ha de trabajar la masa hasta que no se pegue á los dedos. Quanto mas se amase, mejor saldrá el pan. El amasijo es sumamente útil, pues solo por su medio se unen intimamen-

te la harina el ayre y el agua, union absolutamente necesaria para la uniformidad y prontitud de la fermentacion.

14.º Hecha la masa, se pone á enleudar abrigándola con ropa; que deberá estar muy limpia; porque sino el pan contrae mal olor y no se enludia como es menester.

15.º La leña vieja que ha estado pintada es mala para caldear el horno, porque malea el pan.

16.º En estando el pan leudo, al instante se debe meter en el horno, pues de otra suerte fermenta demasiado y se aceda. El calor del horno deberá estar en su punto, y repartido por todo él con igualdad.

Del trigo nuevo.

Vuelvo al segundo precepto por ser de suma importancia, y porque la gente del campo no hace de él el aprecio que se merece.

Con vosotros hablo, simples mo-

radores de los campos. ¿Cómo, no ignorando este peligro, incurris en él todos los años, qual si nunca hubieseis visto sus funestos efectos? La salud de las bestias, como ya he insinuado, os cuesta mas desvelos que la vuestra propia, pues os guardais bien de darlas heno nuevo; ¡y vosotros!... vosotros haceis uso inconsideradamente de un alimento que os puede exponer á terribles enfermedades.

Repito, pues, que el uso del trigo nuevo es muy dañoso y produce disenterias.

Ademas, es nada económico el usar del grano no sazonado, ú aun quando lo esté, recien cogido; porque la harina que da, es ménos en cantidad, inferior en calidad, y no se panadea bien: que son dos motivos para no usarle; motivo de salud, y motivo de economía, que creo no será el ménos poderoso. Sin embargo, hay casos en que estrecha tanto la necesidad, que por desgracia hay que usar del grano por sazonar ó recien-cogido: y entónces es

menester tomar las mayores precauciones para hacerle mas saludable mediante algunas preparaciones, á las quales se procederá en la forma siguiente:

Es necesario quitar al grano la humedad que es causa de que no se trille bien, y acabar su madurez ántes de llevarle al molino: lo que se consigue fácilmente dexando las gavillas al sol dos ó tres dias, y doce ó quince horas el trigo despues de limpio.

Si no hiciere sol, se tenderán las gavillas al ayre cinco ó seis dias: se enhornará el trigo, y á la masa se la echará mucha levadura y poca sal.

Modo de hacer el pan mas sustancioso.

El Señor Haggot residente en Durham en Inglaterra propone para hacer el pan mas nutritivo, el medio siguiente que asegura tener probado con experimentos irrefragables.

Su método se reduce á cocer el salvado en el agua que ha de servir

para amasar; y en prueba cita la experiencia siguiente.

Coció cinco libras de salvado en una porcion de agua suficiente para cincuenta y seis libras de harina, y despues coló la lechada por un cedazo para quitarla el salvado. Con esta agua hizo una pasta que despues de bien amasada con su correspondiente levadura pesó noventa y tres libras y treze onzas; resultando de ventaja sobre el método comun ocho libras y diez onzas. El pan no perdió en la cochura mas que diez libras y cinco onzas, siendo así que el pan hecho con agua pura, igualmente cocido pierde quince libras, y once onzas. Comparando los dos resultados, se vé que el beneficio del método propuesto es una quinta parte.

Otra ventaja no ménos esencial es que el pan que se hace por el método indicado es mucho mas sano é infinitamente mas nutritivo que el otro.

El salvado, segun el Señor Haggot, contiene una especie de aceyte que produce en las fibras del estómago, y

de consiguiente en todo el cuerpo efectos muy saludables, dando mas fuerza y vigor á todo nuestro sistema orgánico.

Todo el mundo sabe que el pan bazo es mas sustancioso que el de flor de harina.

Así pues este método es un excelente correctivo, pues ademas no le quita al pan un punto de su lucimiento y blancura.

Otro inglés ha observado que el pan hecho con agua de lluvia es de mucho mas alimento que hecho con qualquiera otra agua; y si el agua es de tormenta, es la mejora aun mas notable.

DE LAS LEGUMBRES.

Se llaman legumbres los granos de las plantas papilonaceas ó amariposadas, cuya cápsula tiene el nombre de *vayna*, como los garbanzos, las habas, judías, lentejas, &c.

Las legumbres son muy nutritivas, pero no convienen sino á las personas fuertes, activas y de buen estómago.

Las personas endebles y delicadas se deben abstener de ellas; y lo mismo las que tienen vida ociosa y poltrona, porque les son absolutamente dañosas.

DE LAS HORTALIZAS.

Las hortalizas son un alimento muy usado y comun, aunque generalmente no de tanta substancia como los gramineos y las legumbres: sin embargo se pueden considerar como excelente alimento en no usando de ellas exclusivamente. No nombrarémos aquí todas las plantas hortenses de que se hace consumo; solo harémos algunas observaciones, las mas importantes, acerca de algunas de ellas.

Escarola.

Esta planta es muy saludable en verano y en otoño, sobre todo para los biliosos y atrabiliarios. Prueba bien en las fiebres intermitentes: *Geaffroi*

ha visto curarse fiebres de esta naturaleza muy reacias, mediante el uso continuo de la ensalada de escarola, sin necesidad de ningun medicamento.

La *achicoria* tiene la misma propiedad.

La misma tiene tambien la *endibia*, con la circunstancia de ser ademas excelente forrage para los caballos, y aun pudiera cultivarse útilmente para el ganado lanar.

Remolacha.

En el dia se saca azúcar de esta planta. Sus hojas son buenas para el ganado vacuno. De consiguiente da dos utilidades á los labradores; pero debemos advertir que los que quieran sacar azúcar de la remolacha han de criar al mismo tiempo ganados; que es el único medio de que esta operacion rinda todo el provecho posible: de otra suerte se pierde un producto muy considerable.

Espinacas.

Relaxan y debilitan las primeras vias, ocasionando algunas veces fluxos de vientre: su uso inmoderado no es nada provechoso.

Col.

Siempre se ha tenido, y con razon, por un excelente alimento.

Hay un modo de aderezar la col muy comun en los paises del norte, conocida con el nombre de *chucrute*; que es uno de los alimentos mas á propósito para precaver el escorbuto; por lo qual seria muy útil el hacer provision de él en las embarcaciones.

Modo de hacer el chucrute.

Se parten las coles en pedazos menuditos, y se meten en un barril limpio, echando sobre cada camada una porcion de nebrina y de sal: esta por-

cion debe ser para veinte y cinco coles enteras libra y media de sal y dos libras de nebrina. Se aprieta bien todo, y lleno el barril, se cubre con un lienzo y se le pone una tapadera con mucho peso encima para que la fermentacion no la haga saltar. Estas coles dexan correr una gran cantidad de agua por encima, entre los bordes del barril y la tapadera. Y en fin se echa un poco de agua tibia con sal y pimienta fina, quando ya se van desecando.

Perexil.

El perexil es dañoso á las personas que padecen mal de corazon, pues está averiguado que multiplica los accesos de esta enfermedad. Dirige su accion principalmente contra la cabeza, causando xaquecas á los que le usan inmoderadamente.

Es un antídoto contra la morriña en el ganado lanar dándosele á comer dos ó tres veces á la semana. Las liebres y los conexos son muy aficionados al perexil.

Perifollo.

El uso de esta planta causa tos, por lo qual se les debe prohibir á los lisiados del pecho, mayormente si echan esputos de sangre.

Espárragos.

Los espárragos son apetitosos, pero su uso excesivo no dexa de tener sus inconvenientes, pues algunos por abusar de ellos han llegado á orinar sangre.

Boerhaave y Van-swieten dicen que los espárragos han acelerado algunas veces el retorno de los accesos de la gota.

Impregnan la orina de un olor singular y desagradable, señaladamente para las personas que duermen en aposentos reducidos, causándolas tal incomodidad este olor, que á veces las quita el sueño. No tengo presente donde he leido que la angélica comida inmediatamente despues del espárrago,

impide este efecto. No puedo asegurar que sea cosa probada; se puede hacer el experimento, pero siempre será bueno echar un poco de vinagre en el orinal para evitar el mal olor; que es cosa bien sabida.

Alcachofa.

Cocida, es de fácil digestion, sana y nutritiva, pero su uso habitual impide el sueño.

DE LAS FRUTAS.

En tres clases se dividen las frutas: dulces, ácidas y astringentes.

1.° *Frutas dulces.*

En esta clase se comprehenden las naranjas, cerezas, albaricoques, melones, sandías, higos, fresas, frambuesas, ciruelas, moras, albérchigos, habas, &c.

Estas frutas tienen mas azúcar que

ácido, y son de fácil digestion, y de mucho alimento.

Las ubas con especialidad tienen en alto grado todas las qualidades de las frutas dulces y azucaradas, y son uno de los alimentos mas saludables. Se ha observado que mediante un largo uso de ellas, comiéndolas en gran cantidad han solido curarse las obstrucciones.

2.º *Frutas ácidas.*

Tales son las bayas del berberis, las guindas, los limones, las manzanas, las grosellas, &c.

Las frutas ácidas son refrigerantes, y apagan la sed: son muy útiles en las enfermedades inflamatorias y biliosas, é igualmente en los afectos nerviosos que provienen de un exceso de fuerza ó de tono. *Van-swieten* cita la observacion de un loco que quedó enteramente curado comiendo una gran cantidad de guindas. *Fernet* ha visto sanar muchos melancólicos con coci-

miento de guindas-pasas.

Los ácidos desatan la bilis y la hacen fluir por abaxo. Este efecto producen las frutas del verano, en virtud del ácido que contienen. Su uso en esta estacion está indicado por la misma naturaleza que entónces nos las ofrece con mano liberal. Otra cosa digna de atencion tambien es que las frutas de verano no se conservan, con lo qual la naturaleza nos obliga á hacer uso de ellas en el tiempo en que nos son mas saludables. No tienen razon los médicos que las tienen por perniciosas atribuyéndolas enfermedades que ántes bien se curan ó evitan con las frutas ácidas.

Sin embargo, el excesivo uso de ellas puede ser perjudicial, mayormente si no están bien sazonadas, porque entónces pueden resucitar las fiebres intermitentes y las disenterias. Así, debemos huir del abuso en la convalecencia de estas enfermedades, y en los paises en que son endémicas.

Generalmente se debe huir de la

fruta por sazonar, porque su texido poco compacto las hace ménos solubles; digiérense dificilmente, se estancan en el estómago, y allí fermentan en detrimento de toda la máquina.

3.º *Frutas astringentes.*

Estas frutas tienen un sabor áspero: tales son las endrinas, las cornizolas, los membrillos, los nísperos, los mirtilos, las aceytunas, las peras, las serbas, &c.

Entre todas las frutas astringentes la pera es la que está mas en uso. Debe cuidarse muy especialmente de no comer las peras ántes de su perfecta madurez. La facilidad con que se conserva es una indicacion de la naturaleza que nos dice que la pera se debe guardar algun tiempo. En general, las peras son muy ventosas; pero se corrige fácilmente esta qualidad cociéndolas; que es el único modo de comer las peras muy ásperas.

CAPITULO IV.

Métodos relativos á la conservacion de los vegetales.

En el artículo precedente se ha visto todo lo relativo á la conservacion del trigo : ahora vamos á dar algunas reglas para conservar las legumbres y las frutas.

I.

Modo de conservar los fréxoles.

Varios métodos se han publicado para esto : el mas sencillo y seguro es el siguiente.

Se cogen los fréxoles de la mejor calidad y los mas tiernos : se mondan, y despues se encallan echándolos en agua hirviendo , y sacándolos casi al instante , es decir , quando apénas hayan dado dos hervores. Para que conserven su frescura y gusto , no se necesita mas ; y para hacer esta opera-

cion con comodidad se pone á la lumbre una caldera grande con agua ; y quando está hirviendo se echan las judías en una cesta de mimbre , y esta se mete en la caldera , y quando haya hervido un tanto quanto , se saca al instante. Esta operacion se puede repetir , pero siguiendo siempre el mismo tenor de dexarlos hervir poco.

Así que se sacan del agua , se ponen en unos zarzos para que escurran. Tambien se pueden tender al ayre en una manta , la qual empapa una parte de la humedad , y la corriente del ayre acelera la evaporacion. De este modo se dexan secar á la sombra en un doblado ú desvan , si el tiempo está cálido y seco. Este es el método mejor de todos , pues los fréxoles se conservan con su color natural secándose perfectamente. Si se ponen al sol, se ponen desblanquecidos y pierden el gusto. Consérvanse mejor , quanto mas tiernos se cogen.

Quando el tiempo no es tan cálido y seco , que se puedan secar bien al

ayre, en estando bien oreados, se enhornarán teniendo gran cuidado de que el horno esté muy templado; porque si el calor es muy grande, se recuecen, y secándose demasiado se echan á perder.

En estando bien secos, el mejor modo de guardarlos sin que pierdan un ápice de su sazon, es meterlos en cucuruchos de medio pliego de papel pegándolos con engrudo para que el ayre no pueda entrar por parte ninguna. Guárdanse luego en sitio seco, y de este modo se conservan perfectamente.

Quando en el invierno se quiere usar de ellos, se tienen en remojo en agua fria desde por la mañana hasta la noche. En ella van hinchándose poco á poco, hasta que recobran su primitivo verdor; y bien aliñados son muy apetitosos, y mas que los que se conservan de otro qualquier modo.

II.

Modo de conservar las escarolas.

Póngase al fuego un caldero lleno de agua: móndense las escarolas y lávense bien, y en principiando el agua á cocer, echense; y dados dos ó tres hervores se sacarán. Se pondrán luego á secár, y se irán acomodando en camadas en una vasija, echando á cada una un puñado de sal, y apretándolas hasta que las vasijas queden bien llenas: por fin se les echa una rociada de sal, y se tienen dos dias al ayre, cúbrense con una capa de manteca derretida y se tapan las vasijas con un papel recio y aseado.

Es necesario tener cuidado de no hacer esta operacion sino á mediados de Septiembre.

III.

Modo de conservar las alcachofas.

Lo primero es mondar bien las alcachofas, y ponerlas á que den cinco ú seis hervores. Luego se retiran, se echan en agua fria, y se escurren y orean bien. En una olla en que quepan quince alcachofas, llenándola á medias de agua fria, se echan tres quarterones de sal, la qual se meneará hasta que quede hecha una salmuera. Váyanse acomodando bien las alcachofas con las pencas hácia abaxo (circunstancia esencial); llénese la vasija de agua, y téngase así dos dias al ayre; se cubre despues con aceyte, luego con un papel y se guarda en parage fresco.

Tambien se guardan los tronchos de alcachofas secándolos por el método que explicamos hablando de los fréxoles.

IV.

Modo de secar los guisantes para el invierno.

Para medio celemin de guisantes se pone á la lumbre una olla con una azumbre de agua ; se echan en ella los guisantes , y quando empiezan á hervir se retiran del fuego y se ponen á escurrir en una zaranda ; y quando esten bien escurridos se ponen á secar en otra al amor de la lumbre que estará debaxo. No es menester cubrirlos , sino solamente menearlos de quando en quando , para que no se peguen. Para que se sequen enteramente se necesitan veinte y quatro horas de fuego muy lento.

Lo mismo se hace para secar las havas verdes.

Quando se hayan de comer estos guisantes, se compondrán de este modo.

Se echan en agua seis onzas de estos guisantes secos ; el agua debe ser caliente , y la cantidad una azumbre.

Escúrreseles despues el agua, y escurrida se les vuelve á echar igual porcion y dos cucharadas de azúcar, y se ponen á cocer: y en principiando á hervir se apartan y se ponen en el rescoldo para que no pierdan el calor. Dos horas ántes de comer se les echa un quarteron de manteca fresca batida con un poco de harina, y si se quiere ademas una yema de huevo.

En este estado se les puede echar tambien unas hojas de perexil y alguna cebolleta. Todas estas operaciones se hacen en quatro horas.

Prevengo que se deben guisar en una olla de barro con tapadera que no servirá mas que para esto, igualmente que las zarandas ó tamices.

V.

Para conservar las lentejas y otras legumbres harinosas secas.

El gorgojo suele hacer mucho estrago en los harinosos secos, y sobre todo en las lentejas.

Para evitarle suelen escaldarlas ó enhornarlas; pero hecha esta operacion, no puede servir el grano para sembrarse, y ademas se queda el insecto muerto dentro de la cáscara. Un hacendado usa otro método mas fácil y ventajoso, que es como sigue:

Así que se hace la recoleccion, se lavan las lentejas en agua fria, y se ponen al sol extendidas en cobertores hasta que queden perfectamente secas. Entónces todos los insectos que estan formados se vuelan, y los que no lo estan se quedan en su mismo estado, pues el agua y el sol los han muerto.

Este método es aplicable á todas las legumbres harinosas que se quieran guardar para el invierno.

VI.

Modo de quitar á los harinosos los insectos.

Las habas suelen picarse de gusanos y por una especie de escarabajuelos; y para desembarazarlas de estos

insectos se usa el método que voy á explicar que es muy seguro.

Se extienden sobre una mesa las habas ó guisantes que hayan de alinarse haciendo como una especie de surcos, y en los huecos y el lomo de ellos se pone un poco de heno. Verá-se como á breve rato salen los insectos del grano y van á buscar á otra parte mas cómoda alojamiento.

Mediante esta operacion, renovada muchas veces, se consigue en breve limpiar el grano de todo insecto.

VII.

Varios modos de conservar las frutas.

Las frutas van fermentando lentamente hasta que por último grado de fermentacion llegan á podrirse. Por consiguiente todos los medios de favorecer ó ayudar á la fermentacion, son preliminares de la podredumbre; y así, para conservar la fruta, no hay cosa como obviar tales medios en quanto

sea posible. ¿Pero qué medios son estos? He aquí los principales: el contacto del ayre exterior, el calor y las mudanzas repentinas y sucesivas de temperatura. Por lo qual, es necesario para conservar la fruta libertarla de estas causas inmediatas de fermentacion: es necesario tenerla en sitio fresco y seco, que casi siempre mantenga el mismo temple: es necesario impedir que se hiera una con otra, ó que esté sobre cosas que llamando y empapándose en la humedad, la excite á la pudricion, &c. Si yo hablára aquí solo con Químicos ó con Físicos, demasiado les habria dicho ya; y ellos hallarian por sí, no digo un medio, sino mil. Pero hablando con toda clase de lectores, evitémosles la molestia de hacer experimentos y pruebas, y digámosles parte de lo que se ha hecho para conseguir este intento; que esto bastará para hacerlos adivinar lo demas que se puede hacer.

Las *uvas* se conservan bien cogiéndolas ocho dias ántes de madurar, y

metiéndolas entre cenizas de sarmiento bien secas y puras, ó entre arena muy menuda y enxuta, ó sino entre paja de avena.

De este modo se puede probar tambien á guardar otras varias especies de fruta.

Debo advertir que seria mejor tener una cuba muy bien hecha, de suerte que no la entre el ayre por las junturas de las duelas; y acomodando las uvas, ya entre ceniza, ya entre salvado que esté enhornado, dexarle por fin tapado perfectamente. Quando alguno quiera comer un racimo de uvas tan fresco como si se acabára de coger, se le corta la punta del escobaxo, y se mete en vino ú en espíritu de vino, como un clavel en búcaro.

Tambien se previene que la fruta que haya de ser para guardar, se coja ni muy verde, ni muy madura; y se meta en unas vasijas grandes de vidrio, poniéndolas á la lumbre para que se enxuguen, dilatando lo posible el ayre que contienen: hecho lo qual, se ta-

parán perfectamente con un tapon de corcho que se soldará con argamasa ó cera. Acomódanse luego estas vasijas en una bodega honda que conserve siempre un mismo grado de calor: y de este modo se conservará la fruta muy exquisita, porque estará á cubierto de la fermentacion que la pudre y destruye.

En la coleccion Académica se cuenta el caso de un boticario que guardó unas guindas perfectamente maduras en una redoma ancha de boca, metiendo entre ellas unas hojas de parra para que no se lastimasen: cerró luego la redoma con una tapadera de vidrio soldándola con cera derretida; y la metió en un pozo atada de un cordel. Pasado algun tiempo el cordel se rompió, y no volviéron á acordarse de la redoma; y de allí á quarenta años la encontráron unos obreros, se la entregaron al farmacopola, el qual halló las guindas enteras y bien conservadas, pero habian perdido ya su sabor natural.

Tambien encargan que se guarden estas vasijas en una bodega bien seca rodeándolas con una mezcla de arena, nitro y bolo arménico.

Las neveras son tambien buenas para guardar la fruta.

He aquí un modo bastante sencillo para conservar mucho tiempo las peras y otras frutas. Se escogen en el árbol las mejores, y se cortan con unas tixeras dexándolas el pezon lo mas largo que sea posible, y soldándole la cortadura con lacre. Se ata despues el rabillo con un hilo ú bramante, y se mete la pera así atada en un cucurucho de papel blanco de modo que salga el hilo por la punta, para que por él se pueda colgar. Ciérrase la boca y la punta del cucurucho con cera, de suerte que no le pueda absolutamente entrar ayre ninguno; y finalmente se van colgando despues por el hilo en una pieza que esté perfectamente seca y templada. La fruta dispuesta y guardada de este modo dura mucho tiempo.

Tambien dicen que se conserva la

fruta barnizándola con goma arábiga; pero es necesario tener cuidado de que no esté muy espesa, porque entónces se hiende el barniz dexando entrar el ayre por las hendiduras; con lo qual se frustra la precaucion del barniz.

Las abrideras se conservan igualmente envolviéndolas en estopa, y bañando esta con cera derretida, la qual en llegándose á enfriar forma una corteza impenetrable al ayre.

CAPITULO V.

De los alimentos que suministra el reyno vegetal.

El uso de la carne da vigor al hombre: los animales herbívoros no pueden sufrir el hambre tanto como los carnívoros. En los climas septentrionales no puede el hombre pasarse sin la carne sin que se llegue á debilitar en términos de costarle la vida; y así es que los habitantes de paises frios co-

men mucha carne ; notándose ademas que todos los pueblos del norte son aficionados á grasa.

Sin embargo , el excesivo uso de la carne sin mezcla de vegetales tiene sus inconvenientes en los climas templados , y aun mas en los climas cálidos y estaciones análogas. La carne engendra demasiada sangre , y aumenta la tendencia natural de los humores á la putrefaccion ; y por lo mismo , en los climas templados conviene seguir un régimen mixto , usando á un mismo tiempo de sustancias animales y vegetales.

Inconvenientes del uso de la carne mortecina ú enferma.

Debemos abstenernos absolutamente de la carne de animales enfermos , y sobre todo de los que han padecido enfermedades epizoóticas. La miseria ó la ahorrativa suele arrastrar á la gente de pocas conveniencias á reparar poco en el peligro que acompaña al uso de ta-

hombres y animales ; y que los perros que tocaban á la carne de los cadáveres, rabiaban despues.

En una epizootia que padeció el ganado vacuno en el antiguo Vivarés, un carnicero de Andusa compró á muy baxo precio una res, y habiendo repartido su carne entre los soldados del regimiento de Royal-Baviére, todos los que la comieron padecieron disenteria pútrida.

Barberex cuenta que habiendo llevado á la isla de Menorca unos bueyes de Auvernia, y habiendo caido allí enfermos ; á los que comiéron de su carne les entró una fiebre maligna con gangrena que se manifestaba al segundo dia en los codos y en los talones.

Bertini miembro correspondiente de la Academia de Cirugía, entre otros accidentes extraordinarios observados en la isla de Guadalupe en los negros del barrio de la Capestra, cuenta que en 22 de Octubre de 1744 los animales de una habitacion llamada *la Sourci* padecieron una mortal epizootia que

cundió horrorosamente, y que todos los que habian comido la carne de aquellos animales, tuvieron despues de dos ó tres accesiones de calentura, cólicos recísimos con tal debilidad y desfallecimiento que en pocos dias quitaban la vida á los enfermos.

Muchos mas exemplos podria alegar, pero me parece que estos son suficientes para aterrar á los que intentan hacer uso de un alimento que se les convierte en veneno.

Conservacion de la carne.

Ya hemos visto quantos males acarrea el uso de la carne de animales enfermos, pero aun la carne de los animales sanos se hace malsana, si pasa mucho siempo por ella; porque se corrompe, y comida en este estado es dañosa. La carne corrompida lleva consigo un principio de podredumbre que ocasiona gravísimas enfermedades; por cuya razon debemos abstenernos absolutamente de las carnes manidas.

Por lo dicho se ve quanto importa saber los medios de conservar la carne; punto interesante baxo dos respectos, salud y economía; y que llega á ser esencial en algunos pueblos donde tienen que hacer provision de carne para muchos dias, expuestos á uno de dos inconvenientes, ó comerla muy fresca, y de consiguiente dura, ó de muchos dias, y de consiguiente manida.

Método de Mr. Casalet.

Mr. Casalet vecino de Burdéos ha descubierto un modo de conservar la carne para el uso de la marina sin necesidad de salarla; que se reduce á secar en una estufa con un calorcito suave los músculos ligeramente comprimidos, y barnizarlos despues con cola de gelatina. De este modo los conserva muchos años, sin que pierdan su sabor y gusto natural.

Esta operacion es buena para hecha en grande: la siguiente es mas practicable para en pequeña cantidad.

Otro modo de guardar la carne y la caza.

Se conserva muy bien la caza, la vaca y otras carnes envolviéndola quando está fresca todavía en un paño blanco y metiéndola despues en un arca llena de arena al rededor. Tres semanas se puede conservar así la carne, al cabo de las quales se halla muy tierna, sea húmedo ú sea seco el parage; y si el arca está bien cubierta de arena se puede retardar mucho tiempo la corrupcion.

Nota. En el apéndice sobre el carbon se verá otro método de conservacion superior á quanto se habia imaginado hasta ahora.

Desinfeccion de la carne.

Conservar las substancias animales es oponerse á la putrefaccion, obviando todo lo que pueda favorecerla, es retardar la marcha de la naturaleza, y esto no parece dificil; mas lo que lo

parece en sumo grado es el hacer salubres las carnes ya corrompidas; porque esto, si así puede decirse, es hacer volver pie atras á la naturaleza, cosa al parecer imposible. Pues no obstante, este imposible se ha vencido, á lo ménos en lo que respecta al punto presente.

¿Se hallará algun dia respecto á los cuerpos vivientes medios de hacer tambien volver atras á la naturaleza? No lo sé; pero á lo ménos no está demostrado por imposible. ¡Precioso secreto sería este sin duda! Entónces llegaría la Química á realizar las imaginaciones de los Poetas, y veriamos patentes todas las maravillas de la fuente de Juvenca.

Pero volvamos á la desinfeccion de la carne. Podria poner aquí solamente el método de esta operacion; pero mas quiero extractar del Monitor de 30 de Fructidor año XII una carta de los miembros del Consejo de Sanidad de la Marina de Brest, en la qual se hallará á un mismo tiempo el precepto, el exemplo y la prueba del feliz éxito de

esta operacion. El extracto de la carta es en la forma siguiente:

Brest 8 de Fructidor año IV.

«Instruido por el Diario de Economía rural y doméstica de que un método muy sencillo y conocido tiempo ha, para restituir á su primitivo estado de frescura las substancias animales, corrompidas en términos que no se pueden ya usar por alimento; instruido, digo, de que este método acaba de salir á luz mejorado por *Mr. Cadet de Vaux*, el Consejo de Sanidad de la Marina ha juzgado útil comprobar con nuevos experimentos la eficacia de este método, y hacer público el satisfactorio éxîto que ha tenido.

Seis libras de hermosa vaca han estado, por órden del Consejo, expuestas tres dias consecutivos á todas las causas que pueden ocasionar ó ayudar á su corrupcion: es decir, que bañada en sus xugos ha estado todo este tiempo puesta en contacto con el ayre atmosférico, en treinta y un grados de calor. Al cabo de los tres dias estaba

la carne de color livido y cárdeno, toda hirviendo en gusanos, y despedia de sí un olor fétido que excitaba nausea, en suma, una hedentina tan inaguantable que tuvieron que sahumar la pieza en que estaba. Tal la deseaba el Consejo para convencerse plenamente de la omnipotencia del método desinfectante que se proponia exâminar, el qual es como se sigue:

Lo primero, se lavó bien la carne en agua hirviendo para quitarla las cresas y podre que la cubria. Se tenian ya preparadas dos libras de carbon, es decir, hechas cisco, acribadas y lavadas, y en ellas se rebozó la carne metiéndola en un talego: despues se echó en una olla vidriada llena de agua con algunos puños de carbon molido. La vasija debe hacer cosa de seis azumbres. Quando la carne hubo cocido dos horas, la sacaron para lavarla y quitarla el carbon; y luego se volvió á poner á cocer en nueva agua y con todos sus adherentes, hasta que llegó á su debido punto.

Entónces estaba ya firme, de buen color y con aquel olor suave propio de la buena vaca. La probáron y prueban tambien el caldo, en el qual habian echado unas rebanadas de pan, todos los miembros del Consejo y otras muchas personas que asistiéron al experimento, y á una voz dixéron todos que la sopa y el caldo estaban exquisitos.

Nota. La carne deberá siempre cocer mas ó ménos, y la cantidad del carbon será mayor ó ménor, segun esté mas ó ménos corrompida la carne: de suerte que no siendo mucha la putrefaccion, se desinfecta pronto, y se necesita ménos carbon.

Apéndice sobre la propiedad desinfectante del carbon.

Creemos hacer un señalado servicio al público en llamar aquí muy particularmente la atencion de los lectores hácia esta maravillosa propiedad del carbon, y las numerosas aplica-

ciones que de ella se han hecho.

Estas aplicaciones no tengo duda en que se multiplicarán todavia mas; y aun tengo una feliz esperanza de que el carbon usado á propósito llegará á ser el agente mas eficaz contra las enfermedades pútridas, que hasta ahora han resistido á todos los remedios, porque no tenemos ninguno tan activo que ataje los progresos de la putrefaccion.

Con esta confianza me atrevo á pronosticar que el carbon, triste producto de la destruccion general, será un agente de resurreccion, y el fénix que renace de sus cenizas, dexará de ser una fábula.

Mr. Louvitz fué el primero que observó la accion del carbon como filtro, y observó que destruye el principio astringente de las plantas, que descolora las infusiones de nubia, de azafran, y la disolucion de añil en el ácido sulfúrico.

En el capítulo II. vimos que el carbon quita al agua fétida el hedor que

habia contrahido, y que con carbon molido es con lo que preparan *Smith y Couchet* los filtros que purifican el agua mas corrompida.

El carbon pues, (ya hemos dicho como) impide al agua que se corrompa, y esto aun en la mar.

Quitan á las substancias vegetales y animales que empiezan á podrirse su olor desagradable y sus malas qualidades, como se ha visto en el exemplo que hemos citado arriba.

Tiene la propiedad de clarificar los licores revueltos. Si se pone á cocer sobre carbon una disolucion de agua y miel, quita el carbon á la miel gran parte de su amargo, le hace mucilaginoso, y le azucara, digámoslo así.

Absorve las materias crasas é impuras que se suelen pegar á las sales y aun á las materias espiritosas; para lo qual se cocerán dichas substancias con carbon molido.

Se ha mandado tambien como excelente dentrífico, y con efecto mediante su accion descolorante y antipútri-

da hace notables ventajas á todos los polvos para los dientes, que no teniendo ninguna de estas dos qualidades, no obran sino mecánicamente, es decir, gastando el esmalte de la dentadura.

Mr. L. C. *Cadet*, autor del nuevo Diccionario de Química tiene observado que tomado interiormente quita el mal olor del aliento que procede del estómago. En cuyo caso se puede administrar en forma de pastillas, compuestas con un mucilago ó xarabe aromático.

Mr. Bornemanu, Médico de los Hospitales militares le ha usado felizmente como tópico en muchos casos, y sobre todo en las úlceras gangrenosas y fagadénicas que habian resistido muchos meses á todos los recursos del arte.

Los Ingleses usan del carbon molido para purificar los aceytes, para lo qual se valen de un filtro, conocido con nombre de *carnero hidráulico*.

Mr. Vangenus, Médico holandes ha

conseguido quitar al vinagre destilado su olor empireumático, teniéndole tres dias en infusion con polvos de carbon.

Mr. Focard Chateau ha mandado construir un carro compuesto de varios caxones metidos unos en otros, dexando entre ellos un intervalo de algunas pulgadas por todas partes, el qual está lleno de carbon bien apilado. El caxon de enmedio está destinado á recibir las substancias que se corrompen al ayre libre, y que se quieren trasportar léjos en su estado de frescura. Por este medio ha porteado en tiempo del mayor calor pesca sin corromperse y nieve sin derretirse, aunque tardaron muchos dias en el camino.

Por donde se ve quan útil será un caxon así en una casa para conservar las provisiones de carne y pesca, con especialidad en tiempo de verano.

OBSERVACIONES SOBRE LA CARNE DE ALGUNOS ANIMALES.

Vaca.

La carne de buey es mas substanciosa que la de vaca y de ternera. Esta es mas tierna, mas ligera, y se digiere mas fácilmente: contiene mas gelatina, y se acerca mas al carácter de los alimentos del reyno vegetal; por consiguiente es menos nutritiva. La carne de buey restriñe el vientre.

Los caldos de buey no se deben cargar mucho de substancias ni de grasa. Los consumados son dificiles de digerir.

Carnero.

La carne de carnero es densa, pero no tanto como la de vaca.

Sanetorio ha observado que aumenta la transpiracion mas que la carne de los otros animales.

Una cosa particular de este animal

es que su carne se digiere mas fácilmente, quando la res es vieja, que no quando es nueva.

A los cinco años está el carnero en la mejor sazon para comerse: de allí adelante se aumenta su densidad, y la carne se va haciendo cada vez mas dificil de digerir.

El cordero que ha estado mamando seis meses tiene la carne mas substanciosa, que no aquel á quien le han quitado la madre á los dos meses, como suele hacerse comunmente.

Cerdo.

La carne del cerdo es un alimento recio y de mucha substancia.

Sanctorio ha observado que el uso de ella disminuye la transpiracion.

La carne del cerdo no es conveniente á las personas que son de estómago tardo, á las que viven en paises cálidos, ni á las endebles y debilitadas, como tampoco á las que tienen vida sedentaria. Esto no es mas que

una conseqüencia del principio que dexamos sentado, á saber, que los alimentos muy substanciosos solo convienen á las gentes robustas. Con esta ocasion no puedo ménos de advertir á las personas que hallándose en un estado de debilidad, sea la que quiera la causa de que haya procedido, creen restablecerse mas bien usando de alimentos muy nutritivos, que están en un error peligrosísimo, pues siempre se debe ir procediendo por grados.

El cochinillo de leche, que tambien se llama lechon ó lechoncillo, es mas dificil de digerir que el cerdo.

La carne de cerdo, como observaron *Hipócrates y Galeno*, es el alimento mas útil para las personas fuertes, robustas, y acostumbradas á exercicios violentos y penosos. Los atletas, que los hacian tales, comian habitualmente carne de cerdo, y no dexaban de advertir en sí considerable disminucion de fuerzas quando por algun tiempo variaban el regimen.

Senner observa que las preparacio-

nes del cerdo suelen producir en algunos individuos afecciones, y dolores de oidos, de que no se ven libres no renunciando enteramente al uso de ellas.

Cabra-Macho-Cabrito.

La carne de cabra y la de macho son mas duras que la de oveja y carnero; pero la de cabrito es buen alimento y de facil digestion. La de macho es todavia mas substanciosa que la de cerdo, y por lo mismo mas indigesta. *Ateneo* habla de un athleta Tebano, que manteniéndose de carne de macho adquirió mayor fuerza y robustez que los demas que se alimentaban con la de puerco.

De los Peces.

La carne de los pescados es generalmente tierna y digestible; pero no tan nutritiva, ni restituye tanto las fuerzas como la de los quadrúpedos y y las aves, teniendo ademas contra sí

el que se corrompe fácilmente.

Dícese que la pesca da de sí gran cantidad de materia prolífica. Lo cierto es que en las ciudades marítimas es mayor la poblacion que en las interiores. Lo mismo sucede en la China y en el Japon donde apénas se come otra cosa que pescado. Por esta razon dice un filósofo moderno, no han acertado los fundadores de algunas Ordenes Religiosas, en que se observa el voto de castidad, en prescribir á sus individuos el uso habitual de los pescados.

OBSERVACIONES SOBRE ALGUNOS PECES DE RIO.

Sollo.

Sus huevas excitan al vómito y la diarrea, por eso en algunos paises las usa el pueblo para purgarse, si bien con facilidad hallarian otro purgante ménos peligroso.

Anguila.

Conviene comerla asada, y condimentada para facilitar su digestion, pues al paso que es de agradable sabor es muy indigesta por la mucha grasa que tiene.

No se hallan anguilas en el Danubio, ni ninguno de los otros rios que desaguan en él; y léjos de eso se mueren en poco tiempo las que se echan en sus aguas. No se sabe la causa de este fenómeno.

Gobio.

Su carne es dura y correosa, y con razon tenida por uno de los alimentos groseros é indigestos.

Carpa.

Es excelente alimento, y muy bueno de digerir.

Lota, *especie de lampréa.*

Su carne es de sabor exquisito y bueno, y digestible alimento. Sus higados son muy estimados, y muy voluminosos con proporcion á su cuerpo. Sus huevas son dañosas, y un purgante violento como las del follo y barbo.

DE ALGUNOS PESCADOS DE MAR.

Pescadilla.

Su carne es blanda, tierna, ligera, y mejor frita que cocida: es muy nutritiva, y no hay reparo en comerla en todos tiempos, edades y complexîones, puesto que la pueden usar hasta los enfermos y convalecientes.

La Pescadilla salada ya no es ni tan sana, ni tan digestible.

Arenque.

Quando estan frescos tienen la car-

ne muy blanca y de gusto exquisito, y se digieren con facilidad.

Quando están salados son indigestos y nocivos.

Quando están curados al humo son duros y perniciosos.

Raya.

La Raya muy fresca es dura y de mala digestion: sus higados son muy estimados en algunos paises del continente en lo interior, mas en las costas, en Inglaterra y Holanda no se hace el menor caso de ellos.

Escombro ó Haleche.

Tiene pocas espinas, y su carne es crasa, compacta, facil de digerir, nutritiva, de un gusto comunmente agradable. Los Irlandeses tienen antipatía y repugnancia á este pez despreciandole hasta el punto de no querle pescar.

Rodaballo.

Suele tambien dársele el nombre de *Faisan de agua* por la delicadeza de su carne, que es blanca, sólida, suculenta y de buena digestion.

Lenguado.

Llámasele tambien *perdiz de mar*, y es un excelente bocado, sano y substancioso.

Salmonete.

Su carne en siendo fresca es sumamente delicada, sólida y poco glutinosa, tiene muy buen gusto, y pasa por muy prolífica.

Araña marina.

Su carne es blanca, tierna, sólida, de buen gusto y fácil digestion. Las picaduras de las puas con que se defiende causan grandes inflamacio-

nes, sin que pierdan esta propiedad nociva con la muerte del animal. Por eso está mandado por ley de policía á los pescadores, que se las corten para venderlas. El remedio de dichas picaduras consiste en aplicar de luego á luego en la parte herida substancias acres y volátiles, como el alcohól, una mezcla de cebolla y sal, ó bien los hígados del mismo pez machacados.

Platija.

Es un alimento regular, carne blanda, blanca y algo viscosa; pero de buena digestion y no mal gusto.

Cangrejos.

Los cangrejos tanto marinos como de agua dulce se diferencian poco en sus propiedades. De algunas observaciones parece inferirse que su carne excita y llama los accesos de gota en los que padecen esta enfermedad. Es poco nutritiva, y mala de digerir. Hay

personas que no pueden comer cangrejos especialmente de los de mar sin experimentar casi inmediatamente fuertes cólicos, y en otras se manifiestan eflorescencias en el cútis.

Ostras.

Las ostras frescas y crudas se digieren bien; pero con las asadas ó cocidas sucede todo lo contrario. Su comida es substanciosa, y excitan el apetito.

Los experimentos de *Sanctorio y de Keil* prueban, que las ostras entorpecen sensiblemente la transpiracion.

Tienen la propiedad de ablandar el vientre, y justamente son reputadas por afrodisiacas.

Almejas.

Son de peor digestion que las ostras, y producen freqüentemente eflorescencias en el cútis acompañadas de nauseas, vómitos y convulsiones.

Su comida debe tenerse por dañosa para los estómagos débiles y delicados.

Advertencia sobre el uso de la pesca en general.

Conviene notar que todas las enfermedades originadas de la naturaleza de los alimentos, qualesquiera que estos sean, atacan particularmente el cútis; lo que prueba evidentemente la simpatía y correspondencia de este con el canal intestinal.

Esta observacion se hace mejor en las personas que se alimentan de pescado, ó le comen con freqüencia. De aquí nace que los pueblos que se mantienen de pesca están muy expuestos á lepra, sarna y demas enfermedades cutáneas. Por esta razon se debe prohibir enteramente á los que padecen estos males, ó tienen disposiciones de padecerlos.

De la leche.

La leche es un alimento saludable,

y especialmente para aquellas personas que tienen algo debilitados los órganos de la digestion. Es útil en la mayor parte de las tísis y marasmos: y á veces se ha conseguido destruir con ella la disposicion á estos males, y sus progresos, no usando el enfermo otro alimento, y haciendo el exercicio conveniente.

Sin embargo, no conviene la leche á las personas extenuadas, porque las fuerzas del estómago no son capaces de digerirla. En este caso adquiere la leche qualidades nocivas ocasionando cólicos, ó fluxos de vientre que aceleran la muerte del enfermo.

Tambien es dañosa la leche en las fiebres fuertes, males de cabeza, y deyecciones biliosas.

Es muy del caso tomar la leche recien ordeñada, sobre todo quando se toma por remedio, pues al cocerla pierde la parte aromática, y sus qualidades benéficas, resultando un alimento ménos digestible.

Aun quando la leche como alimen-

to sea generalmente sana, no bastaria por sí sola á mantener robustas á las gentes que se ocupan en trabajos penosos, ántes bien, no pudiendo conservar sus fuerzas, las debilitaria enteramente.

Las qualidades en que se quiere suponer aventaja una leche á otra, no están, ni con mucho, justificadas, ó por lo ménos no son tales como muchos se figuran. La de cabras no es ni mas pectoral, ni mas vulneraria que la de vacas, y la escasez de una y otra se puede muy bien suplir con la de ovejas en los paises donde no se encuentran cabras ni vacas. Nos parece importante que el público no ignore esta verdad, porque muchas veces no se hace uso de la leche, aunque seria muy provechosa, por la creencia de que la de vacas ú ovejas, que seria fácil de hallar, no pueden suplir por la de cabras, ó de burras prescripta por el Médico, quando es dificil su adquisicion.

Modo de quitar á la leche ordeñada por la mañana el gusto desagradable que suele tener.

Una memoria de *Mr. Boerner*, insertada en la coleccion de memorias de la Sociedad patriótica de Silesia, indica un medio fácil de quitar á la leche el sabor desagradable que tiene quando se ordeña por la mañana; y no está reducido á mas, que hacer beber á la vaca agua fresca una hora antes de ordeñarla.

Medio de restituir su fluidez á la leche cuajada, y de impedir que se corte al fuego por Mr. Hergot.

Para volver á su primer estado la leche cuajada ó agria se echará en ella una corta porcion de qualquiera sal vegetal: se procurará su total incorporacion moviéndolo con igualdad, y poniéndolo durante esta operacion á fuego fuerte de carbon. La cuajada se di-

suelve, y la leche queda como si no hubiera padecido la menor alteracion.

El mismo Hergot aconseja tambien que al tiempo de cocer la leche se le mezcle un polvo de sal vegetal, para impedir que se corte y agríe, como sucede á menudo, particularmente en verano quando el tiempo está tempestuoso.

De los huevos.

Es el huevo en general de mucho alimento y fácil digestion: así deben usarlos las personas de constitucion débil y delicada. Repara bastante las fuerzas, y es comida buena para los valetudinarios, enfermos y convalecientes.

Los huevos no convienen en las fiebres, y ménos en las biliosas. Los frescos son los mas sanos, y no faltan medios de conocer si lo son ó no. El de poner el huevo cerca del fuego no es de los mas conocidos: si aparece húmedo por fuera, es fresco; si no, se puede asegurar que es rancio. Todo

huevo fresco tiene mas humedad que el que no lo es, y como sus humores son ménos espesos penetran mejor por los poros de la cáscara. Se pueden conservar frescos los huevos mas de seis meses con solo darles dos ó tres manos de barniz comun, ó una ligera capa de manteca de cerdo para que no les dañe el ayre exterior.

CAPITULO VI.

DEL VINO.

Qualidades del vino.

El vino es una bebida saludable y nutritiva, quando es bueno, y se toma con sobriedad; pero si está adulterado, es un veneno que abrevia los dias de la vida.

Bebido con moderacion sustenta, vuelve las fuerzas perdidas, aumenta el vigor del principio vital, acelera el movimiento de la sangre, y de los humores, y facilita la transpiracion.

Puede darse en mayor cantidad á los que se fatigan mucho, á los viejos, enfermos, pituitosos, durante el tiempo de humedad, y en lugares pantanosos.

Es también útil á la parte intelectual del hombre, pues vivifica y alegra el espíritu, por lo qual solo debe prohibirse el abuso que de él se suele hacer.

Exceso del vino.

Los grandes bebedores viven poco por lo comun, y mueren llenos de ages y enfermedades.

No se alucinen los amigos de Baco con el exemplo de algunos bebedores que han gozado salud y larga vida, porque siendo raros estos exemplares ¿quién se deberá lisongear de que la naturaleza le formó para excepcion feliz de una regla general? Veamos el órden con que ésta se explica comunmente en tales casos.

El vino inmoderadamente usado, irrita el sistema nervioso, deseca, y en-

durece los sólidos y produce la disgregacion de los humores. Afecta y daña con especialidad las vísceras abdominales, altera la organizacion del celebro, y debilita las funciones mentales.

No hay ninguna precision de hacer la enfadosa pintura de la embriaguez.... Echemos un velo sobre esta situacion infame del hombre, que le hace inferior á los brutos, siendo harto vergonzoso que tenga un vicio de que ellos están esentos.

La enfermedad mas comun de los bebedores es la hidropesía ocasionada por el entorpecimiento del hígado, del bazo y del mesenterio.

Demos ahora algunos avisos económicos de bastante importancia.

Modo de dar al vino un olor agradable.

Un propietario de viñas, que encierra cada año al pie de seiscientos barriles de vino, propone el medio siguiente para dar á toda especie de vi-

nos un olor muy agradable, y evitar que se vuelvan.

Echense, dice, en la cuba al tiempo de hacer el vino tantos puñados de la mejor sal morena que se encuentre, como barriles han de resultar.

Asegura este cosechero que antes de usar este arbitrio, sus vinos se volvian agrios, lo que no le ha sucedido despues, habiendo ademas mejorado en gusto. Advierte tambien que echando un puñado de dicha sal en un barril de vino ya hecho, no surte el mismo efecto que durante la fermentacion.

Método de clarificar el vino.

Aunque hay para esto varios medios, que todo el mundo sabe, el siguiente es ménos conocido, y le ha insertado *Mr. Cadet* en el nuevo Diccionario de Química que acaba de publicar. Se reduce á poner al fuego cierta cantidad de piedras hechas pedazos, que puedan pasar por el agujero de los barriles, donde se echarán en es-

tando candentes, en porcion adequada á la cantidad y qualidad del vino que se quiere clarificar.

Al cabo de seis semanas se trasiega el vino, y si todavía no está tan clarificado como se desea, se repite la operacion.

Con esto no solo se clarifica el vino, sino que adquiere mayor dulzura y vigor, toma color de mas rancio, y se encuentra en una palabra con todas las qualidades que tendria el mismo vino con un año mas de antigüedad.

Las piedras se hallan en el fondo del tonél cargadas de un material espeso y pegajoso, diferente del poso y asiento que comunmente deposita el vino con la quietud y el tiempo.

De los vinos adulterados.

La adulteracion del vino es sumamente perjudicial.

Algunos comerciantes de vinos se sirven del litargirio (oxîdo de plomo) para restituirles á su antiguo estado,

quando se han vuelto agrios, ó para corregir el demasiado ácido de un vino nuevo. Aquella substancia ocasiona graves accidentes, especialmente aquel terrible cólico, conocido con el nombre *de cólico saturnino*, *cólico de plomo.*

El medio mas seguro de descubrir la alteracion de las substancias causada por el plomo es hacerlas evaporar, poniéndolas en seguida en un crisol á fuego fuerte. Si contenian plomo se hallará despues de la operacion una capa de dicho metal en el fondo del crisol.

De los vinos de color artificial.

Se da principio á la prueba mezclando con el vino disolucion de alumbre: se promueve la precipitacion de esta tierra añadiendo potasa líquida: al precipitarse el alumbre se lleva tras sí la materia colorante, mas ó ménos alterada. Si el color del vino, qualquiera que sea, es natural, el material precipitado será siempre *verde-botella* mas ó menos obscuro. Así los vi-

nos del Languedoc, y el Rosellon dan un verde denegrido, los de Borgoña mas claro, y los demas de las Provincias un verde que tira á pardo. Siendo pues constante este color en los vinos naturales, es fácil de conocer, haciendo el referido experimento, si el licor que se analiza debe su color á un tinte extraño. Una larga serie de experimentos, dice Mr. Cadet autor de este artículo en su Diccionario de Química, me ha dado los siguientes resultados.

Color falso del vino.	*Color de la materia precipitada.*
Del Girasol resulta.	Violeta claro.
Del palo de Campeche	Violeta subido, ó color de ciruela damascena.
Del yezgo, ó sahuquillo, y alheña.	Violeta que tira á azul.
De la Idea.	Color de la hez sucia.
Del palo del Brasil.	Laca roxa.

Así no sucederá jamas que el alumbre mezclado con el vino, y precipitado despues por medio de la potasa dé el color verde en caso de ser artificial el del licor en que se hace la prueba; por cuya razon se podrá asegurar la falsedad y el artificio.

Del color de los vinos avivado por el alumbre.

Otros comerciantes de vinos acostumbran á darles viveza de color disolviendo en ellos porcion de alumbre, método muy peligroso siendo grande la dósis, porque el vino así compuesto constriñe el vientre, causando dolores de estómago, y si se bebe á pasto, ocasiona obstrucciones y marasmos.

Puede descubrirse este fraude echando en el vino algunas gotas de disolucion mercurial hecha por medio del *ácido nítrico*. En el vino que contenga alumbre se formará un poso producido por su descomposicion, que

será sulfate de mercurio, y nitrate de alumbre.

De los vinos imitados.

Llamamos vinos imitados aquellos que artificialmente remedan otros naturales, y suelen venderse por legítimos, los quales no deben confundirse con los adulterados, pues estos, como acabamos de ver son verdaderos y legítimos vinos, cuyos defectos se procura ocultar con substancias, que les comunican propiedades nocivas, que antes no tenian en vez de que aquellos nada tienen de dañosos. Verdad es que no tienen las qualidades excelentes de los vinos, cuyo nombre se les da; pero por lo ménos no son perjudiciales á los que los usan.

Los modernos han llegado á componer con miel vinos que pasan por otros exquisitos, como de Málaga, Rota, Constancia, Moscatel, Malvasía, que tienen un consumo considerable en París; pero por fortuna no son dañosos.

Sin embargo, como nunca trahe cuenta pagar á un precio exôrbitante unos licores que se pueden tener por mucho ménos, y hacerlos qualquiera por sí mismo, al caso hará dictar un medio de conocer la trampa.

Se toma una ampolla de cristal llena de vino del que se quiere experimentar: se tiene un gran vaso lleno de agua clara, y despues se da vuelta á la botella tapando la boca con la yema del dedo: en este estado se introduce en el agua del vaso parte del cuello de la ampolla sin quitar el dedo hasta tanto que esté dicho cuello dentro del agua, á cuyo tiempo se retirará el dedo sin mover la botella.

Si el vino generoso es legítimo no saldrá de la ampolla por ser mas ligero que el agua; mas si no lo fuere, y tuviere agua miel, ésta se precipitará visiblemente en el agua del vaso, comunicandola un sabor dulce, y quedando solo en la ampolla cierta agua empañada, sucia y desagradable.

De las alteraciones de los vinos.

Hemos visto de que medios nocivos se valen á cada paso los vendedores de vinos para disfrazar sus defectos. ¡Quánto mas dignos de castigo no son habiendo, como realmente hay, otros medios saludables, que léjos de dar al vino malas propiedades, se las dan por el contrario buenas, y que él no tenia: cosa que jamas se consigue por los que una ciega y culpable rutina ha propagado hasta nuestros tiempos! Nada se adelanta con decir á los mercaderes de vinos: vuestras recetas y métodos matan las gentes sin mejorar vuestro vino. Aquí teneis otras que á nadie perjudican, y los mejoran indudablemente. Es en vano. Ellos siempre han seguido haciendo lo mismo que hicieron sus padres, matando gentes, echando sal de saturno, litargirio y otros venenos á este tenor, hasta que ha sido necesario amenazarlos con las galeras y presidios, para hacer que se

resolviesen á beneficiar sus vinos, y no matar á nadie.

Nuestros lectores mas prudentes que ellos nos agradecerán los medios que vamos á proponerles, y son prescriptos por *Mr. Cadet de Vaux*, pues el nombre de este sabio tan zeloso del bien público los recomienda sobradamente.

Están sujetos los vinos á quatro alteraciones, ó llámense enfermedades, pues ó son naturalmente ácidos, ó se vuelven agrios, ó se espesan ó degeneran.

De los vinos ácidos.

El ácido ó agrio del vino es un defecto natural en él, pero se puede corregir con facilidad, pues basta contener y sujetar el exceso de ácido que tuviere.

Esto se consigue echando en un barril de ciento y cincuenta botellas desde una hasta tres onzas de cal viva disuelta en media azumbre de agua: la cantidad de cal será proporcionada al grado de exceso y superabundancia de ácido.

Se debe desterrar la preocupacion en que muchos están acerca de los efectos de la cal. La cal viva no es otra cosa que la tierra caliza en toda su pureza, y ya en el dia se usa como remedio en la medicina el agua de cal en grande dósis.

La cal ademas no se disuelve en el vino, ni hace mas que pasar por él atrayendo y llevándose consigo al fondo el ácido que encuentra por delante, asolándose allí con él de manera que al cabo de veinte y quatro horas ya no hay en el vino ni ácido ni cal.

La combinacion del ácido del vino (ácido málico) con la cal produce una sal que los Químicos llaman *malato calcáreo*: esta sal es indisoluble en el vino, y en el punto que se forma se va al fondo.

Esta mezcla de cal hace tal efecto en el vino, que aunque no se pueda beber por áspero, agrio y acerbo, con tal que no tenga otros defectos, que sea espirituoso, y no haya vicio en su gusto, será un vino regular y

sano al cabo de veinte y quatro horas, en cuyo corto tiempo conseguirá lo que quizá no conseguiria de otro modo en dos años, porque así se sujeta su ácido en un momento, quando el tiempo lo hace con tanta lentitud.

De los vinos agrios.

Un vino que no sea naturalmente agrio se puede por muchas causas volver tal. Entónces lo primero que hay que hacer es recoger y sujetar este ácido, lo que podria lograrse del modo indicado; pero como en el caso presente hay en el vino cierta disposicion particular; y por decirlo así una enfermedad, volveria á agriarse de nuevo hasta volverse enteramente verdadero vinagre.

Para evitar esto es indispensable echar en el barril alguna materia dulcificante, como cogucho, ó si el vino es de baxo precio, miel ó melote.

Con este expediente se logrará una de estas dos cosas: que ó la materia

dulcificante permanecerá tal en el vino sin la menor descomposicion; y entónces no hay que temer ningun movimiento en el vino que le avinagre, pues bastará la materia dulcificante á contenerlo, que es el único medio que indica *Chaptal*: ó bien ésta no podrá evitar la fermentacion, en cuyo caso se convertirá enteramente en alcohol (espíritu de vino). Pero no se crea que qualquiera otro alcohol producirá el mismo buen efecto, que este que resulta de la mencionada fermentacion.

Los vinos ácidos y agrios mejorados por los medios indicados pierden su fragancia; pero la recobrarán mezclándoles uno ó dos polvos de flor de sahuco seca, ó un adarme de lirio cárdeno, ó un par de clavos de especia en polvo, ó bien un puñado de cáscaras secas de manzanas de reyna.

De los vinos que se espesan y abilan, como suele suceder

A los vinos blancos,

A los vinos hechos de uba desgranada,
A los vinos delicados y suaves,
A los vinos poco espirituosos.

Si sucediere esta quiebra al vino que está encerrado en cubas ó barriles, es muy fácil remediarla con solo excitar en él un movimiento leve, para lo qual el ayre es sobrado agente. Así en sacando del barril ocho ó diez azumbres de vino, ocupará su lugar igual cantidad de ayre atmosférico: en seguida se le pondrá el tapon, y se le hará rodar algun tiempo, como uno ó dos minutos: se volverá á destapar el barril para introducir ayre nuevo: se moverá tambien el vino que se extraxo, y por fin se dexará reposar. Este medio compondrá el vino, bien que muchas veces es la mejoría de poca duracion.

Chaptal atribuye este accidente ó quiebra del vino á la incompleta descomposicion de la virtud ó principio extractivo, y una vez conocida la causa he aquí su remedio.

El vino en este estado contiene en sí la substancia extractiva : añádasele una materia dulcificante, y tártaro, y con eso se excitará un movimiento de fermentacion que descompondrá aquella substancia, y convertirá en alcohol la materia dulcificante, lo que abreviará la adicion del tártaro.

Este vino no volverá ya á padecer el referido mal, por haberse restablecido en él la armonía de los principios que constituyen un vino bueno y generoso.

Pero si contraxere este menoscabo el vino embotellado, la aplicacion del remedio es mas dificil, y tal vez incierto el éxîto. En tal caso si el vino es de algun valor, lo mejor será volverle al barril, y usar con él del método propuesto.

De la degeneracion ó disipacion de los vinos.

Es decir de su vejez. Esta puede muy bien dilatarse, y tambien se pue-

de restituir á la edad madura el fuego de la juventud. Al caso.

Habrá cosa de un año, dice *Cadet de Vaux*, sirvieron en casa de un amigo mio un vino de Borgoña legítimo; pero en estado tal que su parte colorante y el tártaro se habian separado de él y hecho asiento en el fondo. Tenia un color de cáscara de cebolla muy caido: daba al amargo, y ni tenia vigor ni fragancia, de modo que no se podia beber. Dióse de comun acuerdo la sentencia de que se derramasen ciento y cincuenta botellas que habia de él; mas yo apelé, y dispuse que se hiciera lo siguiente.

Tomar un barril que habiendo tenido buen vino haya poco tiempo que se desocupó, y en él echar azumbre y media de buen aguardiente, y sobre éste el vino desvirtuado moviéndole bien en las botellas para que salga el tártaro: añadir libra y media de azúcar moreno, dos onzas de tártaro, otras doce de ubas pasas, y adarme y medio de lirios de Florencia en polvo.

Dexar que se disuelva el tártaro y el azúcar, y que las ubas se reblandezcan, y por último echar los lirios en el tonel, taparle, y moverle dandole vueltas. Al cabo de quince dias ó un mes dexarle reposar y embotellarle.

Dos meses despues sirvieron aquel vino en los intermedios de la comida preguntando á los convidados qué tal les parecia. Todos dixeron ser excelente, y yo le ponderé de igual modo bien ageno de pensar que fuese el vino desvirtuado. Creí que se chanceaban quando me lo dixeron, y fué menester que lo asegurasen muy seriamente para persuadirmelo.

Este hecho me hizo ver que no hay vino alguno por maleado que esté, que no se pueda regenerar restituyéndole sus principios constitutivos, y restableciendo su union y armonía por medio de un movimiento de fermentacion.

CAPITULO VII.

DE OTROS LICORES.

De la cerbeza.

La cerbeza es sana, y mas nutritiva, y ménos espirituosa que el vino, irritando por consiguiente y encendiendo la sangre ménos que él.

Las gentes de los pueblos que la usan, cuyo número es mayor que el de los que beben vino, son hermosas, bien hechas, de gran talla, fuertes y robustas: aunque á la verdad deben mas bien estas ventajas al clima que al uso de la cerbeza.

Las personas que la beben habitualmente se ponen gruesas, pero son cachazudas y poco activas.

En general la cerbeza es inferior en calidad al vino, y no conviene á los temperamentos pituitosos, ni á las personas débiles; pero es por el contrario utilísima á las biliosas, y en to-

dos los casos en que hay disposiciones para la putrefaccion ; porque es antipútrida , especialmente la que hace mucha espuma , por causa del ácido carbónico que de ella se desprende. Se usa con mucho provecho en las afecciones escorbúticas , y enfermedades bilioso-pútridas.

Alguna vez si la cerbeza es reciente , y se bebe en gran cantidad produce una especie de gonorrea , que se cura con solo beber un poco de aguardiente.

De la sidra.

La sidra es una bebida sana y de alimento quando está bien hecha , y se bebe con moderacion.

Posee la virtud antiescorbútica, por cuya razon aconseja *Haxham* que se haga provision de ella en los navios destinados á viages largos.

El uso desordenado de las manzanas y de la sidra , principalmente la reciente , es peligroso ; pues á veces ocasiona enfermedades graves , cólicos

fuertes, afectos reumatismales y otros males pituitosos, con especialidad el cólico conocido con el nombre de *cólico vegetal.*

La embriaguez causada por la sidra es de mayor duracion que la del vino.

Del aguardiente.

El uso del aguardiente y demas licores fuertes es, generalmente hablando, muy pernicioso.

Quando se toman con medida pueden ser útiles á las constituciones pituitosas, á las personas que padecen de flatos, y á aquellas cuyo estómago no suele hacer buenas digestiones.

Sobre todo son provechosos en los climas frios y húmedos y en las estaciones análogas.

Mr. Nestrom ha indicado como medio de quitar al aguardiente de granos su gusto empireumático el ácido sulfúrico, llamado vulgarmente ácido vitriólico; pero entónces es menester saturarle con cal, que se precipita con-

vertida en sulfate de cal insoluble.

Del vinagre.

El vinagre, hablando con propiedad, no es bebida, pues solo se emplea como medicina ó condimento.

Es provechoso para los sanguineos, para los biliosos, y para los que están muy gruesos.

Todos los ácidos extrahidos del reyno vegetal, usados con exceso, llegan á enervar el estómago, y viene á parar en la atónica ó debilidad de sus fibras. Por eso es dañoso á los viejos, á los delgados y flaços, á los que padecen de la tos, á las mugeres que se quexan de histérico, á los débiles, pituitosos, y en general á todos los que se hallan en qualquiera de aquellos estados, cuyo carácter es la diminucion del calor animal, y lentitud de los movimientos.

Modo de conservar el vinagre.

El vinagre comun se malea y altéra con el tiempo, y con particularidad en el verano: pierde su transparencia, se cubre de cierta substancia viscosa, y se descompone.

Hay varios medios de conservarle muchos años, mas ó son costosos ó dificiles de executar.

Scheele propone el siguiente que reune en sí la economía con la facilidad. Basta, dice, llenar las botellas de vinagre, y ponerlas al fuego dentro de una caldera llena de agua, y así que ésta haya hervido por espacio de un quarto de hora sacarlas y guardarlas.

El vinagre cocido así se conserva muchos años sin alterarse ni corromperse, ya esté al ayre libre, ya en botellas á medio llenar.

Nota. El vinagre mezclado con agua es bebida muy provechosa en el verano para todos los que se exercitan

en trabajos penosos, y sufren el ardor del sol. Esta bebida refresca, apaga la sed, y reanima las fuerzas. Se opone á que se alteren y vicien los humores, y tambien á la exâltacion y aumento de la bílis, efecto preciso de los soles ardientes. Por eso se debe proponer continuamente su uso á las gentes del campo, como segadores y otros á este tenor. Será mas sano y agradable mezclar en ella un poco de azúcar. Llámase esta bebida Vinagrada.

El agua pura no produce en los que están acalorados ninguno de los buenos efectos de esta bebida, ántes es por el contrario muy perjudicial, y ocasiona gravísimos accidentes.

El agua de limon.

Entre las bebidas refrigerantes que se suelen usar en verano, y son muy saludables, es la principal la limonada, ó el ácido de limon mezclado con agua, y corregido por el azúcar.

La codicia ha llegado en cafés y

botillerías al extremo de añadir al limon para aumentar á poca costa su ácido, y quizá usándole solo, el ácido vitriólico, convirtiendo esta saludable bebida en una composicion nociva y peligrosa: por lo qual conviene saberla distinguir de la verdadera limonada.

Método para conocer el agua de limon adulterada.

Este método le indica *Mr. Maret* Doctor en Medicina, y se practica del modo siguiente. Tómense, dice, algunas gotas de sal marina de basa pesada, y echénse en la limonada. Si ésta no contiene otro ácido que el de limon quedará limpia y clara, pero si por el contrario tiene ácido vitriólico, se formará inmediatamente un poso blanco y pesado, cuya cantidad manifestará la de aquel.

Otros medios hay de averiguarlo, pero este es el mas sencillo y seguro, y como dice tambien La-Fontaine:

Con uno basta si es bueno.

CAPITULO VIII.

DE LA MIEL, DEL AZUCAR, DEL CAFE Y DEL TE.

De la miel.

La miel es muy nutritiva, mueve el vientre, y ha servido por sí sola de alimento á muchos anacoretas, que han gozado de larga vida. Con el azúcar ha disminuido mucho el uso de la miel, mas si esto ha sido un bien ó un mal, y si esta substancia es mas saludable que aquella no es á mi entender qüestion fácil de decidir.

La miel es útil á los viejos, á los niños, á las mugeres, y á los pituitosos, y nociva á los biliosos como todas las substancias dulces ó azucaradas que aumentan la bílis en corto tiempo.

Hay algunos sugetos en quienes la miel produce flatos y cólicos.

Modo de clarificar la miel.

Este método es de Mad. Gacondu-Jour.

Tómese por exemplo una libra de miel, y en ella échese media azumbre de agua. Pondráse á fuego lento para que tòdas las partes aquosas se sepáren poco á poco de las dulcificantes ó azucaradas, teniendo cuidado de espumar segun empiece á hervir. Si el hervor fuere demasiado, se añadirá de tiempo en tiempo una cucharada de agua, lo que no deberá hacerse muy á menudo. Quando haya espumado del todo se echará en la miel un ascua bien encendida, y ademas una miga de pan tostado, que antes peque de quemada que de cruda. Todo esto se sacará á los cinco ó seis minutos con una espumadera, dexando despues hervir la miel hasta tanto que se pegue á los dedos haciendo hebra.

Los que quieran en la miel un grado mas de perfeccion la filtrarán por

un papel de estraza ántes de darla el último hervor, y se lo darán en seguida. Mas se cuidará de no filtrarla por alguna manga de lana, porque se pierde mucha.

Del azúcar.

El azúcar es muy propenso á la fermentacion, por lo qual ayuda infinito á la digestion. Conviene particularmente á los viejos tanto como el alimento, como en clase de condimento. Lo que es falso es que enardezca como vulgarmente se cree.

Hipócrates dixo que todo lo dulce era nutritivo, y toda la antigüedad observó que la miel era excelente alimento. Nosotros hemos dexado la miel por el azúcar que como ella es nutritivo, y parece la base de todas las substancias que tienen esta qualidad. Así es que se halla el azúcar en todas ó casi todas las que nos sirven de alimento, y aun hay pueblo que solo con él se mantienen.

Los del pais de Cochinchina en vez de pan comen azúcar.

Los Negros cimarrones la mayor parte del tiempo se mantienen de lo mismo.

Las personas que comen mucho azúcar son comunmente gruesos, y viven largos años.

Hay exemplares de algunos sugetos que con solo azúcar han pasado muchos años; mas en Francia solo se emplea como condimento.

Las observaciones han hecho ver que su uso habitual es perjudicial á las constituciones biliosas, asmáticas, y á los niños en quienes fomenta la generacion de las lombrices debilitando el tono de las primeras vias.

Del café.

El café promueve la accion del estómago y de los nervios, y acelera el movimiento de la sangre y de las secreciones, pero ahuyenta el sueño. Sus efectos llegan hasta el alma, pues elec-

triza el espíritu, favorece la memoria, y da calor á la imaginacion.

Conviene principalmente á las personas gruesas, á las que tienen vida sedentaria, y es muy del caso en la embriaguez, porque la disipa enteramente, y no lo es poco para los pituitosos de complexîon.

Es perjudicial á los jóvenes, á las constituciones sanguineas, biliosas y atrabiliosas, á los flacos y delgados, á las mugeres expuestas á malos partos, y á las que padecen de flores blancas, é histérico.

Irrita el sistema nervioso causando á veces temblor de miembros, y aun la paralisis.

Algunos Médicos atribuyen al café la mayor parte de las apoplexias y afectos soporosos, que son hoy mas freqüentes que en los tiempos pasados.

Su uso inmoderado es pernicioso, porque irritando vivisimamente las fibras gástricas llega por último á destruirlas del todo, dexándolas sin tono alguno.

Si hemos de creer á los Medicos célebres, el café con natillas ó con leche es muy perjudicial á las mugeres, y desde que entre ellas se ha generalizado su uso se han hecho mas comunes que en los siglos anteriores las flores blancas, las úlceras en la matriz, y otras afecciones de este órgano.

El Diccionario Enciclopédico refiere un hecho que prueba evidentemente la accion del café en la circulacion, y es el siguiente.

Un hombre, á quien un charlatan habia aconsejado el uso de una composicion excelente, segun él decia, para cortar una tos muy tenaz que padecia, tomó el remedio sin saber ni exâminar los ingredientes de que constaba. Este hombre se vió repentinamente poseido de un letargo, y le parecia que se ahogaba: añadiase á esto la detencion de tódas las evacuaciones ordinarias. No orinaba, ni arrojaba esputos, &c. Llamáron en este apuro á *Mr. Leaulté*, é informado este Medico de la naturaleza de las drogas que el

paciente habia tomado, le mandó sangrar inmediatamente; pero el brevage habia de tal modo coagulado la sangre, que no fué posible sacar gota de pies ni de brazos: entónces le hizo tomar porcion de tazas de café muy cargado y sin azúcar, con lo que consiguió al cabo de cinco ó seis horas dar á la sangre tal movimiento, que saliendo á un tiempo por todas quatro aberturas sanó el enfermo.

Método para quitar el mal gusto al café mareado.

El Abate *Rosier* hizo un sin número de experimentos para quitar al café averiado su mal gusto, pero con uno solo logró su intento, segun nos dice en su Diccionario de Agricultura.

Este se reduce á echar el café en agua hirviendo, y dexarle en ella algunos minutos, al cabo de los quales se sacará y pondrá al sol, ó al fuego de una hornilla ó estufa, que será mucho mejor. Este método es aplicable tambien al café verde.

Raices y semillas que pueden suplir por el café.

El uso del café se ha hecho tan general en el dia hasta en las infimas clases del pueblo, que ya por la costumbre es para muchas gentes de verdadera necesidad. Pero como su actual carestía obliga á que carezcan de él las gentes de pocas facultades, bueno será que indiquemos aquí las substancias que pueden substituirle; pues aun quando dichas substancias no tengan todas las propiedades del café, tienen algunas por lo ménos, y el estómago llegará á veces á engañarse de manera, que no eche de ver la treta, y siempre será muy provechoso, pues el privarse enteramente del café los que le tomaban habitualmente no dexa de tener sus inconvenientes.

Los garbanzos bien tostados imitan bastante bien el café. Otros usan para ello habas ó judías.

Otros dexan secar bien la raiz de

chicoria, la qual suple por el café cortándola despues en pedazos menudos, tostándola y moliéndola como si lo fuera. Esto es muy comun en Alemania. En Flandes se hace grande comercio con la raiz de chicoria, y no es corta la cantidad que se consume en París mezclada con el café molido.

En el periódico llamado *Diario ó Pliego del Cultivador* se propone para substituir al café una bebida hecha de centeno bien escogido y de la mejor calidad, el qual se tostará suficientemente. Recomienda tambien la mezcla de un poco de miel con el centeno al tiempo de tostarle, con la qual adquiere la qualidad aceytosa, que no tiene por sí, y que el café posee en alto grado. Esta composicion es tal vez la que imita el café con mayor propiedad.

La Academia de las Ciencias de Petersburgo, que tiempos hace se ocupaba en buscar una fruta que tuviese las propiedades del café, y pudiese suplir por él, ha descubierto por

fin que la bellota de encina es la que lo imita perfectamente. La preparacion se hace del siguiente modo:

Despues de mondadas las bellotas se tostarán hasta que estén de color de café, despues se cubrirán de una ligera capa de manteca de vacas fresca, donde se moverán y revolverán en tanto que les dure el calor, para que la tomen por todas partes.

Del té.

El té es sedático y astringente: esta virtud astringente y tónica le da la propiedad de ayudar á la digestion. Favorece tambien la transpiracion; mas su uso habitual es peligroso, y segun las experiencias de *Smith*, la infusion del té verde destruye la sensibilidad nerviosa y la irritabilidad.

Se ha descubierto en el té una virtud narcótica y soporífera, que conserva mientras le dura el olór, lo que hace creer que esta propiedad está adherida á su aroma. El té alegra el áni-

mo como todos los demas narcóticos.

El té no conviene sino en las indigestiones, por cuya razon nadie debiera usarle sino los grandes comilones. Usanle mucho los Ingleses y Holandeses que comen las carnes medio crudas, pero están expuestos á los afectos de nervios.

Es indudable que el uso desmedido del té debilita los órganos de la digestion, irrita el sistema nervioso, y ocasiona temblor de miembros.

El té llamado *Bohea* es mas nárcotico, y por consiguiente mas nocivo que el té verde.

CAPITULO IX.

De las enfermedades de los Químicos, Farmaceúticos, Artistas, Artesanos, &c. y medios que deben emplear para precaverse de ellas.

Cosa dolorosa es que el exercicio de cada profesion tenga verdaderos inconvenientes tocante á la salud.

Exâminémoslos é indaguemos los medios de precaverlos.

De los Texedores, Sastres y Zapateros.

Estos artesanos y en general todos aquellos que pasan una vida sedentaria jamas llegan á adquirir grandes fuerzas, tienen por lo comun trazas de floxos y débiles, suelen ser patizambos, y desproporcionados. Enferman á menudo, y envejecen pronto.

Los Texedores sobre todo, que siempre trabajan en habitaciones baxas, siempre frias y húmedas, donde la luz y el ayre penetran rara vez y nunca circulan, están expuestos á las afecciones cuyo principio es la atónia y laxîtud. Las extremidades inferiores están sujetas á infiltraciones; y no son raras entre ellos la hidropesía, el escorbuto, y la paralisis.

Fuera muy útil á la salud de los que se ocupan en trabajos sedentarios que uniesen á estos otros mas activos, ó bien exercicios que pusiesen

en accion todos sus miembros, porque nada hay mas dañoso que la vida sedentaria, la qual se opone á la libre circulacion de las fuerzas.

Se ha observado que en los paises en que hay manufacturas es donde las afecciones nerviosas reynan particularmente en las ínfimas clases.

Es muy conducente que los artesanos de oficios sedentarios muden de quando en quando de situacion y postura, y que en vez de freqüentar las tabernas, cafés, y casas de juego, como suelen hacer los mas en sus ratos de huelga, vayan á pasearse al campo; que no usen mas alimentos que los fuertes y nutritivos como carne de vaca, pan bien cocido, y buen vino, pero en cantidad arreglada, y tambien plantas agrias, que dan accion á sólidos y flúidos, mas deben abstenerse de substancias dificiles de digerir, de licores fuertes, y de todo género de excesos.

De los Químicos, Destiladores ó Licoristas, Fundidores, Fabricantes de vidrio, &c.

En general todos los que en sus trabajos se hallan expuestos á la accion del fuego experimentan junto con los efectos del calor exhalaciones nocivas, de que les sobrevienen freqüentemente reumatismos, afectos graves del pulmon, y principalmente la tos, el asma y consuncion.

Los medios mas eficaces para precayerse de estos males consisten.

En primer lugar en la construccion de los talleres y laboratorios, que convendrá estén hechos de manera, que pueda renovarse en ellos el ayre con facilidad, para que el humo y las exhalaciones no estén mucho tiempo detenidas.

En segundo: que interrumpan de rato en rato sus labores.

En tercero: que no pasen del calor al frio repentinamente, sino por gra-

dos, procurando si están muy acalorados abrigarse bien ántes de salir al ayre libre.

De los Panaderos.

Los Panaderos están expuestos á los mismos inconvenientes que los anteriores por el gran calor que sufren, teniendo ademas el de respirar continuamente el polvo de la harina, con lo que se aumenta en ellos la disposicion al asma, &c.

Conviene pues que estos eviten el paso repentino del calor al frió, y que se cubran la cabeza con un lienzo para impedir así la impresion de la harina en sus pulmones. Tambien están no poco expuestos á enfermedades de ojos por las mismas causas indicadas, por lo qual deberán lavárselos á menudo con agua fresca.

De los Molineros.

Tienen como los Panaderos el riesgo de contraer los males que resultan del polvillo de la harina en ojos y pulmones, por cuya razon deberán tomar las mismas precauciones que aquellos.

De los Grabadores, Caldereros, &c.

Los Grabadores, Caldereros, y generalmente todos los que trabajan sobre el cobre, respiran su vapor, el qual les ocasiona enfermedades de pecho, tos, asma, &c.

Todos ellos deben mantener en sus obradores la ventilacion corriente, y no estar en ellos sino el tiempo que dure su trabajo, que tambien procurarán interrumpir de quando en quando para ir á respirar el ayre libre.

De los Anatómicos, Zurradores, Curtidores, Gamuceros, Pescaderos, Cocineros, Carniceros, Salchicheros, &c.

Todos estos sugetos como tambien los Fabricantes de velas de sebo, los que preparan aceytes, y comunmente quantos trabajan en substancias animales están mas ó menos expuestos á los miasmas fétidos y pútridos que despiden estas materias, y á las graves enfermedades que de aquí se originan.

En estas profesiones es donde mas se necesita hacer uso de los medios que propusimos para purificar el ayre; que es el único arbitrio de ahuyentar todo gérmen de corrupcion, y destruir su reunion ó concurrencia.

Nunca será demasiado quanto se diga en abono de las fumigaciones del ácido muriático en favor de aquellos que por su estado estan expuestos á la accion de los miasmas perniciosos, y convendrá tambien que hagan uso de los ácidos vegetales.

De desear seria que por su propio provecho, y por el de los demas tuviesen todos estos sus oficinas fuera de las Ciudades especialmente en el verano; y es vergüenza que aun haya en París fábricas de velas de sebo, que en el tiempo del calor infectan el ayre á gran distancia con perjuicio de la salud de muchos centenares de individuos.

De los Pozeros.

Los que se ocupan en limpiar pozos de basura están expuestos á una especie particular de asfixîa, que se llama *asfixîa plombaginosa ó plumblea*, la qual podrán precaver asegurándose ántes de baxar á los pozos de si hay ó no hay en ellos mefitismo que temer practicando lo que ya diximos en el capítulo primero. En el caso de que por falta de las necesarias precauciones se halle alguno de ellos acometido de la asfixîa; es menester acudir prontamente á los remedios curativos.

Ya los hemos indicado en general; pero este accidente en los Pozeros requiere una curacion particular que expondremos brevemente.

Medios de curar los accidentes ocasionados por el vapor de los pozos de basura.

Se desnudará al accidentado.

Se le tenderá sobre paja.

Se le rociará al instante la cara con agua fria.

Se le pasará despues á un colchon envolviendo las extremidades del paciente en sábanas ó ropas de lana ó algodon algo calientes.

Se le darán fuertes friegas por todo el cuerpo y extremidades con pedazos de flanela ó bayeta fina, secos primero, y empapados despues en aguardiente alcanforado.

Se le aplicarán á lo mas hondo de las narices torcidas de papel mojadas en un poco de álkali volátil.

Se le administrará en el momento que pueda abrírsele la boca una be-

bida compuesta de espíritu de nitro dulce, y agua de azahar.

En volviendo en sí no se le dará otra cosa que agua de vinagre.

Conviene advertir que al ver los síntomas que acompañan el recobro de los asfixîados, como dolor de cabeza, opresion de pecho, dolor en algun lado, y aun sangre por la boca, no se aluciuen los Cirujanos; que hagan pedazos la lanzeta para no caer en la tentacion de usarla, pues una sangría perpetuará el mal, si el enfermo no se muere de sus resultas. Pero sanará en pocos dias

Teniendo el enfermo en un quarto ventilado.

Aplicándole paños y compresas de vinagre á la frente y sienes.

Humedeciéndoselas al principio con las gotas de Hoffmann.

Siguiendo con el vinagre aguado, y de dos en dos horas con una cucharada de la referida pocion.

Echándole lavativas de una infusion de tamarindo y hojas de sen.

Y al fin purgándole con esta misma preparacion.

Este es el verdadero modo de curar este accidente, y el resultado de muchos y repetidos experimentos, como que ha sido asunto de una memoria comunicada á la Academia de las Ciencias, y de un informe de la misma Sociedad.

Nota. Los Pozeros están igualmente expuestos á una inflamacion de ojos de especie particular, mas no daremos aquí el régimen curativo de ella, por requerir el socorro y conocimiento de los facultativos.

Creemos esencialísimo exponer esta observacion. Quando uno de los referidos se vé acometido de mal venéreo, y no dexa su trabajo, se agrava de tal modo la enfermedad que en quince dias se hace incurable.

De los Bataneros.

Como estos trabajan medio desnudos entre orinas rebalsadas y pestilen-

tes sucede que los vapores fétidos que se exâlan, y las grasas aceytosas de los paños y lanas que pisan hacen tiro á los pulmones y al cútis; por lo qual padecen de dolores de cabeza, afectos de pecho y estómago, enfermedades cutáneas, hinchazon é inflamaciones de las extremidades inferiores.

Las precauciones que deben tomar consisten en ventilar bien las oficinas donde se trabajan, poner al fuego vinagre y otros ácidos, y sobre todo fumigarlas con ácido muriático oxîgenado, recurso que no puede suplirse por medio alguno. Bueno será tambien que los trabajadores dexen su tarea de tiempo en tiempo y tomen el ayre lo mas á menudo què les sea posible.

Es del caso igualmente que se laven mañana y noche con agua y vinagre.

De los Fabricantes de cerbeza y vinos.

Tambien están expuestos á la asfixîa á causa del ácido carbónico, que

se desprende de la cerbeza, y las ubas en tiempo de su fermentacion.

Para precaver este accidente deberán tener muchos ratos abiertas las puertas de las bodegas para facilitar la entrada de corrientes de ayre que se lleven el vaho de los cuerpos que fermentan.

Los licores despues de fermentados arrojan de sí todavia vapores muy nocivos, que respirados por algun tiempo son capaces de entontecer y embriagar; pero lo mas terrible es el vaho del vino nuevo.

Esto se remedia facilmente tomando el ayre, y alguna taza de café poco cargado.

De los Tintoreros.

Respiran estos en su trabajo los vapores fuertes que exâlan los diversos mordientes que se emplean en su manufactura. Será pues conveniente que procuren no tener largo tiempo la boca y las narices sobre ellos, y que

tomen á menudo el ayre. Tambien están abocados al *cólico saturnino* quando se sirven de preparaciones de plomo. (Véase sobre esto el artículo siguiente).

De los Pintores.

Los Pintores que freqüentemente usan preparaciones de plomo tienen mas riesgo aun que los Tintoreros de contraer el *cólico saturnino*, que por lo mismo suele llamarse *cólico de los Pintores.*

Un Médico de Leiden, el Doctor *Dejean* ha descubierto un específico contra el cólico de los Pintores. Este consiste en administrar al enfermo tres veces al dia una dosis compuesta de un adarme de ruibarbo, y otro de manganesa. Mas ha de tenerse cuidado de que la manganesa sea muy pura; pues no lo suele ser la que se halla comunmente en el comercio. Parece que este remedio obra removiendo el plomo, y reduciéndole al estado metálico. A las primeras tomas empiezan á aliviarse

los dolores, y el paciente se halla bueno al tercero ó quarto dia.

Ignoro si este remedio se ha publicado ya, ó no: el que me le ha comunicado es un hábil Profesor, que le ha experimentado con el mas feliz éxîto muchas veces.

De los Almidoneros.

Los Almidoneros amasan la harina con los pies, despues de haberla tenido en agua, para sacar las heces que se ponen al sol. De esta masa batida se levanta un vapor que da al agrio, y que por su influencia en los órganos de la respiracion produce toses y opresiones tan violentas, que los trabajadores se ven muchas veces obligados á dexar las tareas por no ahogarse.

Se debe por lo tanto aconsejar á los dichos que trabajen en lugares muy espaciosos donde corra bien el ayre, y se pongan al cuello una especie de embudo de carton, cuya parte mas

ancha esté vuelta hácia la cabeza para atajar la direccion del vapor.

Tambien pueden de tiempo en tiempo con un poco de amoniaco neutralizar el vapor ácido que arroja el almidon.

Las materias oleosas y mucilaginosas son muy útiles en la tos y opresion de pecho, que suele sobrevenirles repentinamente en medio de su tarea.

De los Caleros.

Respiran estos á cada paso un vapor que se compone de cal, agua y ácido carbónico, por cuya razon están expuestos á convulsiones, asma y tísis.

Deben tomar el ayre á menudo; pero sin salir á él de repente del horno donde están trabajando.

De los Yeseros.

Los Yeseros, y quantos emplean diariamente el yeso, están no solo ex-

puestos al calor vivo de los hornos, sino tambien á sus emanaciones que son perjudiciales, y mas quando está recientemente preparado. Así deberán observar las mismas precauciones que los Caleros.

De los Picapedreros, Estatuarios, &c.

Están continuamente respirando en sus labores un polvillo sutil é impalpable, lo que con el tiempo forma en el pecho, y aun en el estómago concreciones pétreas, que ocasionan vómito ó esputos de sangre, y tísis pulmonar, &c.

Deben precaverse del modo prevenido á los Panaderos.

De los Barqueros, Pescadores, Lavanderos.

Como viven estos por lo comun en sitios frios y húmedos, y tienen freqüentemente los pies, manos, y quizá todo el cuerpo en el agua, están abocados á enfermedades cutáneas, eri-

sipelas, pleuresías, catarros y reumatismos.

Las precauciones que estos artesanos ó trabajadores pueden tomar, consisten en mantenerse bien abrigados, andar en el agua lo ménos que puedan, y con botas ó botines, y llevar una chaqueta de ule que les cubra la nuca, los hombros, y todo el espinazo, para evitar el mojarse en quanto les sea posible. Este vestido le dexarán al fin de su labor debiendo mudarse la camisa, y secarse al fuego ó en la cama.

A estos es á quien mas conviene beber vino, y aun aguardiente, y mucho mas quando estén yertos de frio.

De los Bañeros.

Los Bañeros se ven en la precision de estar continuamente en sitios cálidos, húmedos y cargados de vapores mefiticos, lo que suele causarles asfixîa.

Quando esto sucediere deben ser inmediatamente sacados al ayre, ro-

ciarlos con agua fria, y frotarlos con hielo ó nieve hasta que se deshaga esta: y si tales recursos no alcanzasen, se habrá de acudir á los medios apuntados en el capítulo primero.

Deberán los Bañeros cuidar de salir al fresco para evitar este accidente, pero no dexando de repente el baño para pasar á lugar frio.

CAPITULO X.

De las llagas.

Nada hay mas fácil de curar que una llaga, y nada en que se padezcan mas errores que en esta materia.

Se cree generalmente que hay ciertas plantas, ciertos ungüentos, ciertos emplastos que tienen virtudes maravillosas para curar y cerrar llagas, y se figuran las gentes que sin esto ninguna herida puede curarse. De aquí es que cada qual se forma una receta á su modo, y no hay comadre que no tenga su ungüento, ni charlatan que no

ponderе su bálsamo. La verdad es que todos estos ungüentos y bálsamos son casi siempre inútiles, y algunas veces peligrosos, porque se aplican fuera de sazon.

Toda llaga tiene diversos estados y trámites, en cada uno de los quales debe ser diferente el remedio, eternizando tal vez la llaga segun se halla hoy, el mismo que ántes de ayer la hubiera curado.

Es pues de la mayor importancia procurar que el pueblo abandone el uso inconsiderado de tales drogas. Los jornaleros se hacen heridas freqüentemente, y estas heridas nada son, y con buen método sanarian en cortísimo tiempo; ¿pero qué sucede? No hacen caso de ellas hasta que ya les duelen é incomodan: entónces les aplican remedios espirituosos secantes, pues esta es la preocupacion popular, y les sobreviene en lo exterior crispatura ó se cierran. En qualquier caso sucede la inflamacion, se origina y hace supuracion interior, y el mal sigue agra-

vándose. Finalmente sirviéndome de una expresion que el pueblo comprehende harto bien lo que se adelanta es *encerrar al lobo en el redil.*

De este modo, que vulgarmente se emplea, una llaga, que con solo un poco de agua aplicada en los principios se hubiera curado; se halla por el mal acierto convertida en úlcera, cuya curacion será tanto mas larga y dificil, quanto fué el tiempo que duró el mal régimen.

El pobre jornalero en esta temporada está demas, y obligado á no salir de casa, lo que no será del todo malo si por la vida sedentaria no le da una enfermedad, como suele suceder. Gasta el poco dinero que tiene, y contrae deudas. ¡Quántos trabajadores están en presidio por acciones cuyo principio no habia sido otro que una llaga mal curada!

De las desolladuras.

La desolladura de la epidérmis se cura luego por la pronta reproduccion de esta película; pero la de la piel exîge mas tiempo y cuidado. No nos opongamos á la naturaleza. *Lavar* la llaga, *cubrirla y mántenerla húmeda* es á lo que se debe reducir su curacion.

Se *lava* la llaga para quitar de ella los cuerpos extraños, y restañar la sangre. No hay que emplear licores espirituosos, ni sal, ni aceyte: el agua fria ó tibia son muy suficientes.

Debe *cubrirse* para guarecerla del contacto del ayre, porque *el ayre es el mayor contrario de las llagas.*

Se la *mantiene húmeda*, para impedir que los paños se peguen á la carne viva, y evitar el demasiado calor que acarrearia una copiosa supuracion.

Las desolladuras de los animales no se curan de otro modo que *lavándolas y humedeciéndolas.*

¿Por qué las llaguitas de la boca

se curan tan pronto? Porque están humedeciéndose incesantemente: porque el sitio en que se hallan no dexa lugar á los bálsamos y ungüentos, con que durarian muchísimo mas; y en fin por una virtud particular de la saliva.

La saliva es el balsamo de las llagas.

De las desolladuras de las piernas.

Las desolladuras de las piernas, y especialmente las que se hacen en las partes en que la piel es muy delgada como en la *tibia* (la canilla ó espinilla) se agravan mucho, si no se cuida de curarlas, y mucho mas si se curan mal empleando cuerpos aceytosos, ungüentos y emplastos.

Hágase pues con ellas lo que con todas las demas, y no resultará el menor inconveniente.

Se aplicará un poco de lienzo delgado de forma redondá mayor que la llaga dándole en medio algunas tixeretadas, encima se pondrá un cabezal

en quatro dobleces. Uno y otro se empaparán en una mezcla de agua y vino blanco ó tinto, partes iguales, á que puede añadirse una cucharada de café con miel disuelto en frio.

El vino contiene una parte espirituosa unida á una corta cantidad de ácido, y la miel es un mucílago dulce y azucarado. El vino y la miel mezclados forman un estimulante, y favorecen la union y apretura que exîge la cicatrizacion de la llaga.

Es punto esencial humedecer de tiempo en tiempo el cabezal sin quitarle.

Por la noche se pondrá un cabezal nuevo y bien empapado, que tenga mas dobleces que el primero.

Los emplastos y ungüentos son no solo inútiles en esta especie de heridas, sino dañosos, porque aumentan la supuracion, y ocasionan las alteraciones y excrecencias, conocidas por los epítetos de hongosas, esponjosas y sanguinas, que es preciso reprimir con

cáusticos ligeros, como alumbre, azucar, &c.

Específico para la desolladura de las piernas.

El específico de Mr. *Leroi de la Faudignere* nada cuesta, y tiene las ventajas de hacerse en un momento en qualquier tiempo y ocasion. No se reduce á mas que á poner sobre la llaga reciente cenizas de papel quemado dexándolas pegadas á ella hasta que por la total curacion se caigan ellas mismas. Este remedio esta experimentado, y es infalible.

En el artículo inmediato se hallarán otras observaciones esenciales sobre el modo de curar las llagas de las piernas.

De las cortaduras.

Entiendo por cortaduras no solo las heridas hechas con qualquier instrumento cortante, sino tambien todas

las heridas en general, en que haya separacion de las carnes.

Para curar una cortadura ligera no es menester mas que tenerla resguardada del ayre, y del roce que impediria su reunion. Esto se consigue poniéndola un cabezalito mojado en agua y vino, y sujeto con una venda.

Pero si la herida fuere profunda, se la dexará desangrar algunos minutos apretándola blandamente para que salga la sangre que haya podido coagularse; despues de bien exprimida la sangre y bien limpia la herida se procurará unir los labios, y mantenerlos unidos por medio de dos compresas pequeñas puestas á lo largo de cada uno de ellos, y sujetas con una venda de muchas vueltas, humedeciendo las compresas con vino aguado de tiempo en tiempo. Y nada de aceytes, substancias crasas, espiritus, aguardientes, alcohol, agua vulneraria, porque los licores espirituosos causan crispaturas y durezas, dexando las cosas en el mismo estado en que se

hallan. La rutina sola ha conservado el uso de tales tópicos.

De bien diverso modo debemos conducirnos quando rotas algunas arterias arrojan demasiada sangre. Entónces es preciso bañar con agua fria la herida entera, y aun todo el miembro en que esté, por cuyo medio suele conseguirse la detencion de la hemorragia. Mas si á pesar de esto la sangre continuase saliendo es menester recurrir al agárico, ó la yesca aplicada á las arterias abiertas sujetándola con una venda que no esté muy apretada, ni muy floxa. El agárico de encina es entre todas las substancias la que en mas alto grado posee la virtud de atajar la sangre, por lo qual debiera haberle siempre en las casas para los accidentes que pudieran ocurrir.

Quando la herida es de mucha consideracion; y ha padecido algun nervio, ó hay rotura de hueso, ó bien está abierto alguno de los vasos sanguineos mayores, es preciso llamar al punto un Cirujano experimentado.

Sin embargo si la hemorragia es tal que el paciente se halla en peligro de morir ántes que el Cirujano pueda llegar pueden los asistentes ser de no poca utilidad.

Si la herida es en brazo, pierna ó muslo, puede atajarse la sangre aplicando una recia ligadura por encima de la herida, lo que se hará con una venda ó liga muy ancha.

Quando la herida se hallare en parte que no admitiere ligadura, hay que acudir al agárico de encima, poniéndo un pedazo sobre la herida, cubriéndolo de hilas, y vendándole de modo que no pueda caerse.

Si la herida reciente ha estado sin curar algunos dias, ó no se ha hecho metódicamente, sus labios se separan manifestando en lo interior de su abertura una lista negrizca formada de la sangre coagulada. En este caso es forzoso ayudar la naturaleza desembarazándola de aquella concrecion sanguinea, y avivándola con un paño delgado y humedecido en agua tibia con

algo de vino, que se pasará una y muchas veces por lo interior, con lo qual la llaga recobra la vivacidad de su primer estado. Luego se tratará de reunir sus labios prosiguiendo como queda advertido.

Remedio de las llagas de las piernas de Mr. Le Normand.

Tómese un pedazo de tela encerada verde, y nueva, algo mayor que la llaga. Báñese ésta con vino caliente dexándola perfectamente limpia, y aplicándole el pedazo de tela caliente quanto se pueda aguantar. Lávese la llaga mañana y noche con vino como al principio volviendo á poner el mismo parche despues de bien limpio calentándole otra vez. A pocos dias la llaga se cicatrizará; mas hase de cuidar no solo de lavarla con el vino caliente, sino de limpiarla bien hasta que se vea que no queda señal de pus, haciendo lo mismo con el parche para que no quede en él suciedad ninguna.

Mr. le Normand, Profesor de Fisica en la escuela central del departamento del Tarn, que nos ha comunicado este método, cita exemplares de haberse curado por él llagas en quince dias, mientras con los que ordinariamente se usan no se logra hasta los treinta y cinco ó quarenta.

Observaciones sobre las llagas de las piernas.

Importa mucho para la curacion de las llagas de las piernas andar poco, y nunca estar parado en pié. Este es uno de los casos en que quisiera que las personas, que tienen algun dominio en el espíritu del pueblo les persuadiesen á que hagan cama por algunos dias, pues léjos de perder este tiempo será quizá el mejor aprovechado de su vida. El descuido en este punto convierte las llagas mas ligeras en úlceras, y las úlceras ménos malignas en otras incurables.

De las contusiones y cardenales.

En las contusiones ligeras basta humedecer la parte magullada con vinagre caliente mezclado con un poco de aguardiente ó ron, y manteniendo en ella la humedad con cabezales empapados en lo mismo.

Evítese el baño ó frote de la contusion con paños de espíritu de vino ó aguardiente puro, como suele hacerse.

Las gentes del campo acostumbran en algunas provincias á poner sobre las contusiones recientes una cataplasma de boñiga de vaca, que produce muy buenos efectos aun quando la contusion sea grave.

Si la contusion es violenta, se lavará la parte con vinagre aguado, y se le aplicará una cataplasma hecha de miga de pan, flores de sauco y manzanilla en partes iguales de vinagre y agua. Esta cataplasma conviene particularmente quando la contusion vie-

ne acompañada de llaga, y se hará su renovacion tres ó quatro veces al dia.

Es preciso ademas observar cierto régimen, no comer sino cosas ligeras y refrigerantes, bebidas aperitivas como suero con miel y cocimiento de cebada, suero con cremor de tártaro, &c.

De las quemaduras.

Las quemaduras leves no suelen necesitar de mas que tener algun tiempo cerca del fuego la parte en que hay alguna, frotarla con sal, ó aplicarle una compresa empapada en aguardiente; pero quando han penetrado de manera que han destruido y cauterizado el cútis, deberán curarse con un ungüento emoliente y algo desecante, que se llama comunmente *ungüento ó encerado de Turner.* Si no se tuviere á mano este encerado, se aplicará un huevo batido en igual cantidad de aceyte de olivas.

Quando la quemadura es muy pro-

funda, se le pondrá, pasados los tres primeros dias, basilicón amarillo mezclado con el ungüento de turner, partes iguales.

La clara de un huevo batido con dos cucharadas de buen aceyte de olivas es uno de los mejores remedios que se pueden usar. Mr. *Tissot* tenia tan experimentados sus buenos efectos que casi nunca empleaba otra cosa. Tiene este remedio las ventajas de encontrarse en todas partes, y hacerse en brevísimo tiempo, cosa muy del caso en las quemaduras que son tanto mas breves de sanar quanta sea la prontitud con que se le aplique a los remedios.

He aquí el modo con que usan éste algunas personas: modo que sobre la virtud de curar todas las quemaduras tiene tambien la de no dexar la menor señal en el cútis.

Quando la clara de huevo y el aceyte están bien batidos, resulta una especie de ungüento que se estiende de tiempo en tiempo sobre la quemadura, advirtiéndo que encima no se po-

ne lienzo ni otra cosa. Segun se va estendiendo el ungüento capa por capa se van éstas secando y formando una costra, que se cae á pedazos por sí misma al cabo de doce dias. Al acabarse de caer se descubre en la herida un cútis nuevo de color encendido como el de los niños recien nacidos; pero á los quatro ó cinco dias se pone blanco por el contacto del ayre.

Quando las quemaduras son tales que se puede temer la gangrena ó mutilacion de miembro se necesita un nuevo y diferente método curativo que pide los auxîlios de los facultativos.

Régimen para las llagas.

Los remedios exteriores deben ser ayudados por un buen régimen interior en órden á los alimentos. Las personas que tuvieren llagas de alguna consideracion; y con mayor motivo si fueren úlceras, deberán abstenerse de manjares salados, cargados de especias, y de gusto fuerte, de licores, vino y

café, disminuyendo la cantidad de carne que suelen comer, ó privándose de ella enteramente; pues importa mucho que tengan el vientre blando y ligero por medio de vegetales frescos, y laxántes, sueros con miel, &c. La alegría y el exercicio moderado, si el mal lo permite, contribuyen no poco á la mas pronta curacion de las llagas.

CAPITULO XI.

De las úlceras.

Las úlceras se forman casi siempre de las llagas mal curadas, aunque tambien suelen provenir del mal estado de los humores, ó de lo que se llama constitucion viciada, en cuyo caso seria muy perjudicial curarlas luego.

Quando la reunion de las partes separadas no ha podido conseguirse ya por su mucha extension, ya por el mal modo de curarlas, forma la na-

turaleza en las superficies cortadas una inflamacion purulenta que convierte la llaga en úlcera. Tiene el pus la propiedad de favorecer la reproduccion de las carnes en forma de tubérculos redondos, que se van reuniendo, y formando una tez carnosa y de color encendido, sobre la qual se van estendiendo hasta reunirse los bordes de la llaga. Este es el giro ordinario de una úlcera que se halla en buen estado, y así todo el arte del Cirujano se reduce en tal caso á no interrumpir esta labor de la naturaleza.

Lo principal, con que se logra esto, es el cuidado de resguardar del contacto del ayre la úlcera: pues este vicia el pus comunicándole una qualidad corroyente, que aumenta la inflamacion, y dificulta la germinacion de las carnes.

Para conseguir que el ayre no dañe la úlcera, se la puede cubrir con un paño en que se haya estendido un poco de emplasto diapálmico, que habrá siempre de ser mayor que la lla-

ga para que pueda destruir la inflamacion que sobrevenga á sus bordes.

Por mañana y tarde se quitará el parche para dexarle bien limpio, y lo mismo la úlcera, mudando aquel cada dos dias. Antes de aplicarle se procurará calentar ligeramente á fin de que pegándose bien intercepte completamente la entrada del ayre.

Igualmente se cuidará de observar el régimen ya indicado privándose de todo alimento ardiente.

De las úlceras viciadas ó malignas.

Las úlceras pueden viciarse por varias causas, como por mal método curativo, por su situacion, y por el vicio de los humores del paciente y entónces se forman diversas especies de úlceras, cada una de las quales necesita un método particular de curacion. La lectura del artículo siguiente será una nueva prueba del peligro que hay en usar los secretos y remedios caseros, recetas, ungüentos, &c.

que indistintamente se emplean en todos los casos que ocurren. Se verá que tal remedio útil, y acaso necesario para la curacion de una úlcera, es enteramente contrario á la de otra, y suele hacerla incurable.

Un sabio Profesor reduce las úlceras malignas á cinco clases.

1.ª *Las úlceras erisipelatosas.* Estas son aquellas en que la inflamacion es demasiado grande y dolorosa, para que la supuracion pueda hacerse del modo conveniente, lo qual necesita del uso de substancias emolientes, y sedativas, como las cataplasmas, los ceratos simples, los ungüentos que tienen alguna preparacion de plomo como el diapálmico y otros.

2.ª *Ulceras icorosas.* Estas son aquellas en que la supuracion se hace mal, y el pus es claro, fétido y sanioso. En tal caso se aplican exteriormente substancias antisépticas; es decir, contrarias á la corrupcion, como las hojas, las cataplasmas de chirivias ó patatas, el carbon; ó tónicos, como los

ungüentos resinosos, cuya base es la trementina, echando tambien otras gomas y resinas como la pez, el estoraque, y aun el cardenillo.

3.ª *Las úlceras fungosas.* Estas son aquellas en que hay demasiada reproduccion de carnes, de manera que sobrepujan y exceden del nivel de las partes sanas impidiendo la cicatrizacion. Hay que sujetarlas y reprimirlas aplicando astringentes y caústicos ligeros, como agua de cal, alumbre calcinado, y en algunos casos hilas secas ú empapadas en bálsamo de la meca, que produce excelentes efectos en este caso. Otras veces suele haber precision de emplear remedios mucho mas activos, como el precipitado rubio, la piedra infernal ó el fuego.

Quantos ungüentos emolientes se pusiesen á estas úlceras serian infructuosos, pues jamas se lograria verlas sanas con ellos.

4.ª *Las úlceras callosas.* Estas son unas, cuyos bordes, ú orillas se endurecen y blanquean; descomponién-

dose de modo que no pueden volver á unirse. Si estas úlceras se van haciendo de tal modo profundas que lleguen á formar una canal larga y estrecha se llaman *fistulosas*. Estas úlceras no pueden curarse sino reduciéndolas por medio del fuego y del hierro á la clase de simples ó sencillas. Nada mas decimos sobre esto, pues es curacion que debe encargarse á un facultativo.

5.ª *Las úlceras fagedénicas*; que son aquellas cuyo pus adquiere cierta qualidad corrosiva por la que las partes inmediatas se contagian, y la llaga se va extendiendo mas y mas por todos los lados particularmente en la superficie.

Se atribuye en no pocos casos esta malignidad de las úlceras á los cuerpos crasos, con que se las quiere curar. En advirtiéndose en ellas esta disposicion es menester echar á un lado todos los ungüentos y aceytes acudiendo con las hojas, yerbas y cocimientos astringentes; y si fueren poco profun-

das, con los polvos desecantes, como el zinc sublimado.

Si tales úlceras se resisten, y no quieren ceder á los remedios, van tomando por lo regular todas las malas qualidades de las anteriores, y entónces se les da el nombre de úlceras *cancerosas*, siendo forzoso recurrir para la curacion de ellas á los escaróticos mas violentos, como el arsénico, el fuego.

Lo que se debe advertir acerca de las úlceras en general, de qualquiera clase que sean, es que siendo añejas é inveteradas, es por lo comun muy arriesgado el curarlas artificialmente, substituyéndolas con algun cauterio ó sedal, pues de lo contrario suele resultar asma, tísis, y otras enfermedades crónicas.

CAPITULO XII.

DE ALGUNAS ENFERMEDADES CUTANEAS.

De las frieras ó sabañones.

Mr. le *Normand* Profesor de Fisica usa del alumbre con mucha felicidad como específico contra las frieras.

Se disolverá media libra de alumbre en azumbre y media de agua, y esta disolucion se hará al fuego. Quando ya está tibio el cocimiento se bañará la parte enferma en él por espacio de un quarto de hora.

Si se practica dicho remedio así que se advierta el mal estará ya curado al fin del segundo baño; mas si se han pasado algunos dias no estará enteramente sana la parte dañada hasta el quarto ó quinto.

Esto se entiende en caso de que las frieras no se hayan rebentado, pues

nuevo lobanillo, y por su pequeñez no podrá sujetarse con la hebra.

De este modo se logra que se caigan los lobanillos aunque sean del tamaño de un huevo de gallina, apretando el hilo todos los dias; pero muy poco de cada vez para no causar inflamacion.

Si á pesar de no ser molesto ni doloroso este remedio, alguno temiere usarle, podrá frotar el lobanillo por tarde y mañana con ungüento mercurial mezclado con alcanfor, que es un buen disolvente.

De los callos.

La causa regular de los callos es la compresion que sufre el pie por los zapatos estrechos y cortos, con la qual la piel se endurece formando un clavo ó nudo que se introduce en la carne.

El mejor expediente para prevenir la formacion, ó el retoño de los callos es renunciar al calzado estrecho y apretado.

Hay tantos remedios á qual mas ponderado para curar callos, dice el *Autor de la Medicina doméstica*, como charlatanes que ofrecen lo mismo. Mas todo el arte de curarlos consiste en reblandecerlos y arrancarlos hasta la raiz sin dañar las partes sanas.

Los remedios de que se habla en la mayor parte de los libros son malos y arriesgados quando no son de naturaleza emoliente. Los *corrosivos*, que son los mas, pueden en ocasiones causar accidentes temibles, como inflamacion, erisipela, cáncer, &c.

Hay personas que se contentan con cortar toda la parte del callo, que excede del nivel del cútis.

Un Filósofo célebre en ambos mundos usaba una lima redonda, con la que iba gastando y comiendo el callo sin dolor alguno, porque la lima no entra en las partes blandas. Esta operacion es muy facil, y puede estar concluida en tres ó quatro minutos.

Mr. *Lieutaud* dice, que á varias gentes habia oido decir que sin otra co-

sa que la legía ordinaria se habian curado los callos, calentándola, y metiendo en ella los pies por algunas horas y diferentes veces.

Tomas Bartolin asegura saber por una experiencia continua que la goma cura los callos de los pies.

Otros recomiendan el siguiente método: métase el pie al levantarse de la cama en agua tibia, donde se mantendrá por espacio de un quarto de hora: córtese cada callo con unas tixeras bien puntiagudas empezando por la orilla exterior, y siguiendo al rededor hasta el centro en que está la raiz, que se procurará cortar lo mas que se pueda.

Quitada la costra ó corteza del callo póngase encima un poco de ajo machacado asegurándole con un pañito delgado, y renovándolo dos ó tres veces al dia.

En vez del ajo machacado suelen otros aplicar emplasto de *goma amoniacal*, ó emplasto de *vigo*, con lo que logran la ventaja de no tener que renovarlo mas que una vez cada dia.

Quatro callos tenia yo, me decia un sugeto, tan sumamente incómodos que andaba como un gotoso, quando un amigo me aconsejó que pusiese al rededor de cada uno de ellos una tira de muselina nueva que diese tres ó quatro vueltas sujetándola con un hilo, encargándome que la dexase así hasta que el tiempo la deshiciese. Yo me reí del tal remedio; pero considerando que semejante tópico no podia hacerme el menor daño resolví hacer la prueba. Al cabo de dos ó tres semanas ya no sentí dolores, y ví que los callos se fueron cayendo á pedazos junto con la muselina. Comuniqué despues el secreto á algunas personas, y tambien se curaron. Cinco años se pasaron sin volver á tener callos hasta seis meses hace que me salió uno; hice mi remedio y sané. No sé yo si en todos surtirá el mismo efecto que en mí; pero á lo ménos nada se pierde en experimentarlo.

ADVERTENCIA.

Quando se corta ó se rebaxa un callo para aplicarle alguna substancia despues, se ha de tener cuidado de no hacerse sangre, pues en el caso en que por falta de él se corta en la carne es preciso aguardar algun tiempo ántes de emplear remedio alguno.

De los panadizos.

Un panadizo de que no se ha hecho caso, ó al que se han aplicado malos remedios, es un mal de consideracion. Se forma por lo comun en la extremidad de un dedo empezando por un dolor semejante al de una picadura en que la espina se ha quedado dentro.

Si á los principios quando se empieza á sentir un dolor sordo y algunos latidos en el dedo, se introduce este en una taza de caldo lo mas ca-

liente, que se pueda resistir, teniendolo algun tiempo, y repitiendo la operacion varias veces, ó en agua bien caliente á falta de caldo, se disipa el mal con esta especie de baño que abre los poros, y ablanda las callosidades del cútis.

Quando no se ha precavido el mal con este remedio tan facil, se le aplicará el siguiente que facilitará y abreviará la supuracion, que es el único modo de curar el panadizo.

Tómese un puñado de acedera silvestre ó de jardin.

Un poco de manteca de cerdo del tamaño de un huevo pequeño.

Envuelvanse en unas hojas de acelgas, y despues en un papel que se atará con un hilo.

Pongáse todo á cocer por espacio de una hora entre ceniza caliente.

Quítese despues el papel y mézclese bien lo demas, hasta que se forme un ungüento ó cataplasma con que se cubrirá el panadizo, y aun todo el dedo. Dentro de algunos dias el pelle-

riba tratando de los panadizos, y aplicarle el mismo ungüento supurante, pues se trata de producir los mismos efectos.

Tambien se hará la incision quando al parecer esté el tumor en su madurez, sirviéndose despues del ungüento del huevo y la terementina para extraer el gérmen, sin cuya operacion retoñaria el divieso, como á los principios.

CAPITULO XIII.

DESCUBRIMIENTOS Y REMEDIOS DE ALGUNAS ENFERMEDADES.

De la gelatina y de la fiebre.

Mr. *Seguin* da á la *gelatina animal* virtud febrífuga en el mas alto grado. La gelatina que él emplea es la cola fuerte.

La primavera y el otoño son las dos estaciones en que por lo comun

se padecen entre los labradores y demas gentes del campo fiebres intermitentes que se suelen eternizar, y degenerar casi siempre en enfermedades crónicas, en hidropesías, obstrucciones, &c. por falta de medios con que adquirir los medicamentos necesarios.

¡Quánto pues no deberá regocijarse la humanidad con el descubrimiento de la gelatina siendo un febrífugo tan seguro!

Mr. *Seguin* habla de setenta y dos personas curadas por este medio, en cuyo número se incluye una hija suya que padeció por espacio de seis meses una fiebre intermitente que resistia á las mejores clases de quina.

El método se reduce á disolver dos adarmes de cola fuerte en muy corta cantidad de agua, endulzando esta disolucion con azúcar, y dándola buen olor por medio de unas gotas de agua de azahar. Puede llegar hasta una onza la dósis de gelatina.

El enfermo observará un régimen regular, y tomará el remedio una

hora ántes del acceso.

Los caldos deberán ser substanciosos y crasos.

A esto se reduce el método de administrar la gelatina tal qual lo usa su inventor.

Se ha considerado posteriormente, y con razon, que siendo la cola una substancia impura y asquerosa, de mal olor y peor gusto, por cuya razon es indispensable corregir estas propiedades con otras cosas que nada contribuyen á la curacion, seria mucho mejor emplear una gelatina que careciese de estos inconvenientes; y esta se halla en los huesos.

Para extraer la gelatina de los huesos hay que reducirlos á pasta, lo mas deshechos que se pueda en un almirez de hierro con una mano de lo mismo, y cuidando de rociar la pasta con unas gotas de agua de rato en rato para impedir que se caliente y recueza.

Hallándose los huesos en tal estado, se los dexa hervir á fuego lento en poca agua, y de dos ó tres veces

se va quitando la grasa de encima: se reunen despues las dos ó tres decocciones, y se las dexa evaporar al fuego que no sea fuerte hasta que dexando enfriar el licor de una cola ó substancia cuajada firme y consistente.

La grasa de los huesos será al mismo tiempo muy á proposito para los guisados.

Una libra de huesos basta para sacar dos azumbres de caldo muy substancioso.

Mr. *Halle* en una memoria que acaba de escribir acerca de la gelatina dice que este remedio no tiene el menor riesgo, aun quando se administre en gran dosis.

Parece que esta virtud de la gelatina era ya conocida mucho ántes que Mr. *Seguin* háblase de ella; y las gentes del campo en Rusia curan las fiebres intermitentes con solo caldo muy espeso de manos de ternera, que en substancia no es otra cosa que una especie de gelatina.

Poco hace que en el *Diario de Paris*

vino el artículo siguiente:

« Con motivo de la virtud de la gelatina hizo memoria un particular de otro específico excelente contra la fiebre que se publicó quarenta años ha por el gobierno, y sin saberse por qué se ha dexado olvidar. Estas son las mollejas de aves, como gallinas, pavos, &c. No hay mas que hacer que abrirlas, limpiarles la serosidad que contienen, lavarlas ligeramente, ponerlas á secar al sol, ó á lo interior de una chimenea, y despues reducirlas á polvos, que se guardarán bien tapados en una botella. Las dósis será un adarme para los adultos, y quarenta y ocho granos para los niños. Estos polvos se desleirán en un cortadito de vino blanco y añejo, y se tomarán media hora ántes del acceso. A las tres tomas con dificultad dexarán de cortarse las calenturas. Un régimen sano es quanto este remedio necesita. »

Este específico que ya tiene quarenta años de antigüedad no es otra cosa que gelatina.

Los Químicos hallan en las mollejas de las aves la gelatina en el estado mas perfecto, de que se infiere que ha de ser mas eficaz, y así aconsejan que se prefiera ésta á todas las demas. Despues de dicha gelatina dan la preferencia á la de huesos, poniendo en el ínfimo lugar la cola por su imperfeccion, y los inconvenientes enunciados.

He aquí otro remedio mucho mas particular y raro de que se hace relacion en el mismo Diario que acabamos de citar. Estas son sus palabras:

" Vimos hará treinta años ó algo mas al buen Cura de Bateron en el Franco Condado curar todas las calenturas de sus feligreses con píldoras de una composicion harto rara. Iba á su panera y entre los dedos hacia bolitas de telas de araña que tomaba segun las iba hallando, y sin otra cosa las administraba á los enfermos en vino blanco, ocultándoles siempre lo que era. Las mas veces curaba la fiebre. No es mi intencion hacer mas que la

simple exposicion del hecho, del qual estamos enteramente ciertos. En qué consiste, investíguenlo los sábios. ¿Tendrá acaso la tela de araña algo de gelatina en sus principios constitutivos? Nos tomamos la libertad de proponer esta qüestion á los Autores del Diario de *economía rural y doméstica*, y tal fué la contestacion que de ellos recibimos.

»..... Vamos á responder al momento á vuestra pregunta citando primero en confirmacion del hecho, que referis, otro semejante:

Siendo Médico primero del hospital de Chartres Mr. *Marie de S. Ursins*, á tiempo que le infestaba la fiebre mas rebelde, habia ya empleado con un enfermo la quina, los amargos, y quantos recursos ofrece la medicina, y todo infructuosamente, quando una de las enfermeras se ofreció á curarle por sí las calenturas con toda seguridad de lograrlo. Preguntóle aquel Médico por el remedio que pensaba usar, y no quiso decírselo. Siguió pues el mismo

curando al enfermo, y no adelantando nada se resolvió á dexarle en manos de la enfermera. A la primera toma del remedio que le suministró, le faltó la calentura, lo que el Médico atribuyó á que la imaginacion del enfermo, y su confianza en el nuevo remedio habrian podido suspender el acceso, por lo qual esperaba le volviese, pero fué en vano. Preciada de su acierto condescendió al fin la enfermera en dar á conocer su especifico que no era otro que el del buen Cura de Batherón.

«La causa de esto es lo que no creo fácil de explicar. ¿Quién ha podido concebir la idea de semejante remedio, y en qué fundaria su esperanza? En verdad que tiene la tela de araña analogía con la gelatina; pero eso fuera bueno si se hubiese ya descubierto en ésta la virtud febrifuga. En este caso ¿por qué no se dió la preferencia á un capullo de los gusanos de seda? Quizá será febrifugo tambien. ¿Quién sabe? Recojamos los he-

chos, pues aunque la mayor parte son enigmas en quanto á sus razones, al caso hace saber sus efectos, aunque la causa se nos oculte."

Aquí expondremos otros nuevos exemplos de la virtud de la gelatina, acreditada ya con muchos experimentos.

Los nuevos de *Mr. Seguin* despertaron de tal modo la curiosidad de los Médicos, que pusieron toda su atencion en este febrífugo de tanta mayor importancia quanto es levísimo su coste.

El Doctor Juan Francisco *Zulatti* asegura que nunca se ha visto precisado en la cura de las calenturas por medio de la gelatina á prescribir la tercera dósis.

J. F. Caligaris Médico de Turín ha observado:

1.º Que la gelatina es utilísima principalmente quando la fiebre periódica viene acompañada de fluxos de vientre.

2.º Que este remedio obra mas pronta y eficazmente en los sugetos

que han tomado poco ántes la quina, y *vice versa.*

3.º Que es un excelente medio de precaver la repeticion de la fiebre en los que están flacos, débiles, y con disposiciones para la diarrea.

De la fiebre pútrida.

Todos los marinos saben que las carnes que empiezan á perderse recobran su primer estado metiéndolas entre espuma de cerbeza, ó rociándolas algunos dias con esta substancia.

Esta misma espuma produce efectos igualmente eficaces contra la fiebre pútrida. El enfermo tomará cada dia seis ú ocho cucharadas, con lo que si no viene complicada la enfermedad, puede contar con una curacion total y pronta.

Es un error bastante general creer que la espuma es un purgante fuerte: al contrario pueden emplear sin miedo el medio propuesto las personas mas delicadas.

De la vacuna y las viruelas.

La vacuna es una operacion que debe hacerse por un facultativo, por lo qual es inútil indicar aquí el modo de executarla; pero lo que sí es esencialísimo es destruir y disipar la preocupacion en que están muchas gentes poco instruidas contra este preservativo.

La vacuna, dice la *Methérie*, es uno de los descubrimientos mas importantes para el género humano, pues le preserva de una enfermedad desoladora. Las viruelas no solamente acaban con una décima quinta parte de la poblacion, sino que dexan muy mal tratados á muchos de los que no mueren, quedando á veces con ages que les duran toda la vida. Por esta causa se apresuran á adoptarla las naciones cultas.

«Jamas ha habido ningun invento útil, dice *Mr. Chavassieu d' Audebert*, que en tan corto tiempo haya

sido sujeto á tantas pruebas, llamando tanto las atenciones de todos, ni de interés tan inmediato y general. La vacuna tiene ya en su favor quantos experimentos pueden desear los hombres mas escrupulosos y exâctos, libres de toda parcialidad y amor propio, y nada hasta ahora desmiente las felices esperanzas que de ella hemos concebido... Sus enemigos son cortos en número, y fuera lástima que no tuviese ninguno. Considerando solamente la vacuna por lo perteneciente á su virtud preservativa, ó lo que es lo mismo, á sus efectos antivirolentos, se halla una serie de hechos tan diferentes, y al propio tiempo tan conformes que llegan á convencer; y los que baxo este aspecto han esforzado ó continuado sus objeciones, se han hecho muy sospechosos de mala fé, ó de necedad... En fin se hallan en el dia reducidos á echar mano de las dudas, presunciones, raciocinios negativos, contra hechos incontestables, y un método justificado por la mas positiva verdad.

Específico contra los estragos de las viruelas.

El Doctor *Duplain* se vale con buen éxîto de un tópico que absorve el veneno de las viruelas impidiendo los costurones y hoyos de la cara.

Creo hallarme en la obligacion de indicar el método que usa, dice M. R. L., en beneficio de los niños desgraciados, cuyos padres se obstinan en no adaptar la vacuna, ni la inoculacion.

«Píquese bien menuda una libra de ternera sin gordura, ó magra: polvoréese con dos adarmes de polvos de víbora: amásese, y divídase todo en tres partes, que sucesivamente se aplicarán á las plantas de los pies del niño calentándolas ántes á fuego moderado, y asegurando la cataplasma con el conveniente vendage, que se quitará al cabo de seis horas. Despues se aplicará la segunda cataplasma, y pasado igual tiempo la tercera, calentándolas ántes un poco, como se practicó con la primera.

En el momento en que se descubre la erupcion, y la calentura está en su mayor fuerza es quando se aplica este tópico.

Los que quitan el vendage procurarán respirar el vapor de vinagre caliente para preservarse de la infeccion que resulta. Este tópico es útil tambien en las fiebres malignas, el tabardillo, y el sarampion.

Estas menudencias las sé, añade M. R. L., por Mad. *P...lin*, madre de once hijos, que han pasadò las viruelas naturales sin que ninguno de ellos haya quedado con la menor huella ó señal de esta cruel enfermedad. Esta familia habitaba en mi misma casa, calle de la Rochechouart, núm. 275."

Advertencia.

El uso de los baños tibios en el primer periodo de las viruelas es un medio seguro de moderar la fiebre de la erupcion, y por consiguiente la enfermedad.

De las lombrices.

Mr. Tomassi sabio químico de Nápoles destinado al servicio de dicha Corte y á la Academia de la misma ciudad, y que vive en París de tres años acá ha hecho experimentos sobre la sal comun, y las lombrices que se engendran en los intestinos del hombre, de los quales ha resultado un remedio contra estos gusanos tan fácil como seguro.

Habiendo observado que en el pan y demas alimentos entraba una centésima de sal, hizo disolver una onza en ciento de agua, en la qual echó despues lombrices de dos especies, y vió que vivian en ella bastantes dias.

Si las echaba en la infusion de una onza de sal y cincuenta de agua, morian en espacio de treinta minutos.

Quando las echaba en una disolucion de una onza de sal en ocho de agua, morian al cabo de seis minutos.

Y ved aquí un medio fácil y pron-

to de librarse de estos dañosos húespedes, que llegan al extremo de quitar la vida algunas veces, como se ha visto en la diseccion de varios cadáveres, que tenian los intestinos agujereados por las lombrices.

De la gota.

Erasmo Darwin Médico Inglés habia sido toda su vida apasionado al vino y á las mugeres. A la edad de quarenta y cinco años habiendo empezado á padecer de gota renunció toda bebida fermentada; mas no al café ni al té que tomaba entre comida y comida. Esta abstinencia le ahuyentó completamente la enfermedad, y siempre que quiso faltar en algo á su régimen mezclando con el agua un poco de vino, ó de sidra, los dolores de gota le recordaban la sobriedad. Por lo demas no vivia sujeto al menor método ni dieta, pues comia mucho y aconsejaba á sus enfermos á satisfacer su apetito.

DE LA GOTA CIATICA.

Remedio de que hay pruebas seguras extractado de una carta escrita por Mr. Dieu-donne, Fármaco que fué de la Armada.

Varlet carretero de *Pierrecourt* á tres leguas de Oisemont acaba de comunicarme este remedio, que le ha curado radicalmente la gota ciática, que le tenia muchos años habia en la cama sin poder dar un solo paso.

Desde su curacion ha comunicado este remedio á muchas gentes, que tambien han conseguido sanar perfectamente del mismo mal, y entre ellas *Mad. Gaudebout*, de Blangi cerca de Oisemont, de edad de sesenta y cinco años, que padecia dolores crueles y antiguos, sin poder andar, y en el dia se halla sana, y anda sin incomodidad ni muletas.

He aquí el remedio:

Se toma cada dia un baño de me-

dia hora entrando en él hasta los riñones, por espacio de tres dias. Este baño se compone de

Yedra terrestre,
Yedra de árboles ó paredes,
Muerdago de manzano,

Partes iguales, y proporcionadas al agua que cabe en el baño de que se ha de hacer uso. Se cocerán estas yerbas en suficiente cantidad de agua para llenar el baño; y al salir de él se entrará en la cama caliente, y tomarán algunos caldos.

A los tres dias, y despues del último baño se aplicará debaxo del talón del pie de la pierna en que se sienten mayores dolores un tópico hecho de la yerba llamada francesilla (por otro nombre ranúnculo carmesí que nace en los prados húmedos) machacada con cinco ó seis hojas de copáyba, que se pondrán á manera de emplasto sobre pergamino: á las diez ó doce horas se ha de ver si en el talon se ha formado alguna vexiga, entónces se quita el emplasto, se hace

una incision en ella, y se mantiene la supuracion por espacio de quince ó veinte dias, al fin de los quales se cierra la llaga con el ungüento blanco de Rhasis mezclado con un poco de leche, y ya se está sano.

Del gusano ó lombriz solitaria.

Sonnini da la receta siguiente contra la lombriz solitaria:

Tómense dos adarmes de estaño fino de Malaca ó de Banca hecho polvo por la lima primero, y despues en almirez.

La dósis será medio adarme tomado entre dos hostias; ó cosa equivalente, en ayunas, y bebiendo encima un vaso de infusion de helecho, ó coralina.

DE LA ENFERMEDAD DE NERVIOS.

Carta dirigida á los Redactores del Diario de Economía rural y doméstica.

París 1.º de Prairial año 11.

Señores: el zelo con que publican Vms. todo lo que puede ser útil á la humanidad me da motivo de esperar, que se servirán insertar en su Diario un remedio tan sencillo como fácil contra las enfermedades que provienen de los nervios, de cuyos felices efectos he sido yo propio testigo. El hecho es este.

Comiendo yo poco ha en Ivetot en la fonda de Mr. Julienne me quedé sorprendido de ver servir la mesa á su hija, á quien habia visto algunos años ántes valdada. Un ataque de nervios la habia dexado tal que estaba enteramente privada del uso de las manos y aun del de los pies; tenia los dedos medio cerrados y tiesos como si fuesen de hierro; le era imposible poderlos

estender, y todos los auxîlios del arte habian sido ineficaces para darle el menor alivio; estaba pues enteramente valdada y sin esperanza alguna de remedio, quando una muger de *Vandrenil*, que por casualidad se hallaba en casa de unos parientes, le prometió un completo restablecimiento, con tal que quisiese sujetarse á un remedio cuya eficacia tenia experimentada en sí misma por haber padecido el propio mal. Este remedio consistia en formar un lecho de masa hecha de harina de trigo y agua hirviendo, y cubrirse con otra capa igual hasta el pescuezo por espacio de seis horas. Túvose al principio semejante remedio por cuento de vieja; pero en adelante viendo que los facultativos con toda su ciencia nada podian adelantar, se logró que la enferma se resolviese á ponerle en práctica. Hicieron con harina (se entiende sin quitar el salbado) y agua hirviendo porcion de masa, con que cubrieron una cama en que se tendió la enferma, echán-

dole despues encima otra, de modo que quedó empanada hasta la barba. A poco rato notó en sí aquella una abundante transpiracion, y aun no habia pasado quatro horas en aquel estado quando se quedó admirada de ver que podia mover pies y manos, aumentándose insensiblemente la facilidad de hacerlo hasta recobrar enteramente su juego.

Sacáronla de la masa y la llevaron á otra cama, que estaba muy caliente, y en fin por este medio obtuvo un restablecimiento perfecto, de modo que al verla tan desembarazada y suelta nadie es capaz de sospechar que tal enfermedad ha tenido...D. F.

DE LA HIDROPESIA DE PECHO.

Observaciones acerca de la curacion de una hidropesía de pecho por Mr. La Fontaine *Médico de Varsovia.*

Empezó un sugeto á sentir los primeros accesos de una hidropesía de

pecho á la edad de sesenta años, empeorándose de dia en dia á pesar de los remedios que le administraban, y segun todas las apariencias llevaba camino de morirse. Quando ya le faltaba poco para ello, pues tenia las extremidades frias, el pulso intermitente, y un sudor frio y pegajoso, le dispuso el autor de la memoria una cucharada de café de naphta vitrioli. Quando media hora despues se quiso dar al enfermo otra cucharada, tomó éste con mano trémula el vaso de naphta, y se lo bebió todo de una vez. Fueron á contar esta novedad al autor de la memoria, que corrió allá inmediatamente. Al verle llegar se sonrió el enfermo; el color habia vuelto, el pulso tenia mas vigor, y en veinte y quatro horas echó doce libras de orina. Esta abundante evacuacion obligó al Médico á continuar con el naphta. Tomaba el enfermo cada hora ciento y cincuenta gotas, hallándose restablecido perfectamente al cabo de tres semanas, habiendo tomado en ellas

veinte y siete onzas de éter. En el dia se halla bueno y sano, y ya van pasados tres años desde su curacion acá. Esta operacion es de grande importancia, por indicar en cierto modo un específico para una enfermedad que las mas veces es incurable.

Del dolor de oidos.

El mejor remedio de los dolores de oidos es el *láudano líquido* que se halla en las boticas, introduciendo algunas gotas de él en la oreja que duele, y tapándola con un poco de algodon empapado en dicho licor.

Inyectando los oidos con xugo de perifolio mezclado con agua comun disminuye la comezon, quando es muy incómoda.

Si un gusano del oido ú otro insecto se introduxere en una oreja, es preciso inyectarla al instante con aceyte de olivas, con que saldrá ó se morirá.

He aquí una noticia de que algu-

nas gentes podrán sacar alguna utilidad. Un sordo oia bastante bien inyectándose las orejas con agua comun, valiéndose de una geringuilla de estaño, que llevaba siempre en el bolsillo.

Del dolor de muelas.

El gran secreto de los charlatanes consiste en disolver un poco de alcanfor y opio en esencia de clavo; pero este remedio ha ocasionado á muchos la sordera por abusar de él. Los narcóticos, como el opio, no dexan de tener inconvenientes, pues aunque calman el dolor, relaxan las fibras delicadas que sujetan los dientes á sus alveolos ó caxas. Esta es la razon porque pierden brevemente la dentadura los que acostumbran á usar el opio.

Willis recomienda el uso de enxuagarse la boca con el cocimiento de raspaduras de abeto.

Entre los remedios nuevamente inventados para los dolores de muelas se distinguen los siguientes.

Hinsch curaba dicho dolor estrujando entre los dedos uno de aquellos insectos llamados *Vacas de San Anton ó Sansanitas* (que tienen unas pintas negras en las alas) y tocando con los dedos la muela.

El medio que algunos proponen para nunca tener dolor de muelas ni fluxiones, asegurando tener muchas pruebas de él, es mezclar con agua unas gotas de aguardiente de espliego, y frotarse con ella la boca por las mañanas despues de lavarla como el aseo pide. Este aguardiente tiene gran eficacia para deshacer las serosidades de las encías y glándulas salivares.

En las *Anécdotas de Medicina* se lee, que un soldado padecia tan terribles dolores de muelas, que llegaba á ponerse furioso. Los remedios mas probados no disminuian un ápice la violencia de sus dolores, ni el opio mismo masticado le daba el menor alivio, mas una casualidad se lo proporcionó, que fué ésta. Habiendo tomado en la boca por equivocacion un poco de agua

de nieve, se halló tan aliviado, que siguió tomando pedazos de ella, y volviendo á tomar otros al momento que se iban derritiendo los primeros, y á poco tiempo se halló enteramente sano. Despues de esta dichosa experiencia han usado muchas personas de este expediente sencillo, y siempre con éxito feliz.

Quando el dolor de muelas procede de haberse acalorado es preciso adietarse, tomar lavativas, pediluvios de agua tibia, y aun muchas se hace indispensable la sangria.

Si por el contrario el dolor de muelas proviniere de haber pasado gran frio, como viajando en el invierno con viento fuerte, ó por alguna corriente de ayre en pasadizos ó habitaciones mal cerradas, es remedio excelente calentarse bien el carrillo del lado en que se siente el dolor, y manteniendo el calor con algunos paños de lana ó algodon bien calientes tambien, y aplicados al carrillo en varios dobleces.

De la erupcion de los dientes.

La erupcion ó salida de los dientes es un tiempo de crísis para los niños, que padecen entónces dolores agudos, y enfermedades que acaban con la vida de muchos de ellos. Quando sus gritos é inquietud anuncian los dolores que causan en las encias los dientes que quieren penetrar por ellas, no hay cosa como frotárselas con buena miel virgen. Esta suaviza las encías, y las ablanda precaviendo los dolores y convulsiones que suelen sobrevenir.

De los resfriados.

Los resfriados dimanan comunmente de la detencion de la transpiracion. Es fácil en este caso descartarse del constipado, tratando de restablecer esta así que aquel se nota. Se puede tomar, por exemplo, vino caliente, acostarse, y abrigarse bien para promo-

ver y guardar el sudor. De este modo lo general es hallarse bueno á la mañana.

Este medio excelente para un resfriado reciente seria inútil, y aun perjudicial las mas veces para uno de que en los principios no se ha hecho caso. En tal estado toman los resfriados diversos caracteres, que piden diversos métodos, por lo qual se debe consultar un hábil facultativo.

Los remedios sencillos siempre es bueno saberlos, y el siguiente lo es: comiendo por la noche una tostada hecha con aceyte se han curado catarros muy tenaces.

Una cucharada de buen aceyte de olivas tomada á la mañana y á la noche ha curado igualmente fuertes y antiguos resfriados.

Bien sabido es que *Cárlos Raigerus* empleó con excelentes resultas en un resfriado epidémico acompañado de esputos de sangre, el aceyte de linaza. Tambien se ha empleado felizmente en la pleuresía, conteniendo algu-

nas cucharadas de dicho aceyte los esputos sanguinolentos.

Las constipaciones una vez declaradas piden que se observe cierto régimen que consiste en tomar mucha tisana de cebada, flor de sauco y miel, privándose de alimentos de mucha substancia, y sobre todo de vino caliente, aguardiente, y en fin de todo licor fuerte y ardiente. Vuelvo á repetirlo: el remedio que indiqué para precaverse de un resfriado que empieza á manifestarse, seria peligroso en qualquiera otro ya declarado, por estar entónces algo inflamado el pulmon ó la garganta. Conviene pues curarle con bebidas calmantes y diluentes, en vez de usar las que pueden aumentar la inflamacion. La prudencia dicta el régimen que debe seguirse; pero en las aldeas siempre se emplean recetas opuestas á los males que se padecen, porque se persuade el pueblo de que no hay cosa mejor para curar los males que comer y beber bien, y es precisamente lo que le mata.

Aviso esencial para vivir sano.

Conserva la cabeza fresca, el vientre corriente, y los pies calientes, y riete de los Médicos.

Esta sentencia es del célebre *Boerhaave*, uno de los mejores Médicos que ha tenido la facultad.

En la sangre, principio de la vida, es donde se hallan las quatro causas de la muerte: ésta no se verifica sino porque la sangre se coagula, se enrarece, fermenta ó se pierde: todas las enfermedades, todas las heridas, todos los venenos obran ó bien haciendo fermentar la sangre, descomponiéndola, enrareciéndola, ó coagulándola; accidentes de que resulta la muerte.

El remedio universal seria aquel que conservase en la sangre toda la pureza de sus principios, lo que tal vez llegará á conseguirse por medio de los ácidos y álkalis usándolos con tino y acierto.

De los prodigios del álkali volátil.

El álkali volatil obra en una infinidad de circunstancias de un modo tan pronto, eficaz y admirable que nadie deberia estar sin un pomito de él para poder ser util en qualquiera ocasion que se presentára.

Las enfermedades en que se debe hacer uso de este remedio son la *debilidad*, *los desfallecimientos*, *los desmayos*, *los síncopes*, *las asphixîas* nacidas ya de los vapores mortales de los licores en estado de fermentacion, ya de las emanaciones carbónicas, ya por la falta de ayre: tambien es util el álkali volátil para los ahogados.

Si el ayre libre, el ayre frio es el primer remedio en tales casos, el álkali volatil-fluor es el segundo que se debe aplicar tan prontamente como el otro.

Las otras enfermedades en que se han logrado grandes ventajas con este remedio son la *apoplegía*, *la rabia*, *la*

quemadura y la picadura de los insectos y víboras.

Hay personas que se han servido de él con fruto en los *cancros*, y tambien en disenterias blancas que se habian resistido á todos los remedios.

El modo de emplearle es este: en los vahidos, desfallecimientos, desmayos; síncopes, asfixias, apoplegías, y con los ahogados, se empieza dándosele á oler al enfermo, despues se le dan diez, doce, quince, veinte, veinte y cinco gotas, mas ó ménos segun el grado en que está la enfermedad, y la constitucion del enfermo, en un cortado de agua, que se procurará hacerle tragar: dos horas despues se repite la misma dósis, y tercera vez si es necesario. Quando el enfermo se halla tal, que no es capaz de la impresion de los olores, es preciso darle al instante el remedio por el órden que acabamos de exponer.

En la rabia, las quemaduras, y picaduras de insectos ó animales venenosos, se aplica el álkali debilita-

do en agua en cabezales, que se pondrá sobre las llagas, y lo mismo se hará con el cáncer. Repito que siempre se deberá mezclar con agua, porque se ha de tener presente que él de por sí abrasa.

Una persona se curó de la disenteria tomando doce gotas de él en un vaso de agua de arroz, que era su bebida ordinaria.

Del agua de Melisa.

Es esta un agua espirituosa, que produce muy buenos efectos, siendo sin disputa la mejor y mas útil de todas las bebidas cordiales. Es estomacal y vulneraria, da tono á las fibras, reanima y fortifica.

La dósis será desde diez gotas hasta una cucharada de café mezclándola con agua.

Del elíxîr Americano.

Este elíxîr le deberian traer siem-

pre consigo todas las mugeres, por ser como el específico universal de todas las enfermedades de su sexô.

La dósis es algo mas de una cucharada de café, pudiéndose tomar una, dos, tres, y hasta quatro al dia, si los casos son urgentes, y aun tres ó quatro de una vez si hay pérdida de conocimiento, ó peligro de muerte. Se puede tomar puro, si se quiere, ó mezclado con igual porcion de otro líquido, qualquiera que sea; sus efectos son generalmente promover la orina, y una suave transpiracion, por lo qual es mejor tomarle en la cama, y mucho mas por la noche. Las personas ardientes, ó que hayan tenido á la sazon algun encendimiento podrán tomar de noche un vaso de leche de almendras, y algunas lavativas en el discurso del dia. Es indudable que este elixîr nada tiene de ardiente, y que conviene á las personas delicadas por mucho que lo sean.

Da fuerzas á la muger en el parto, y mitiga sus dolores.

Tomado quatro ó cinco horas despues del parto precave los accidentes, las supresiones, el derramamiento de la leche, los entuertos, inflamaciones y dolores de los pechos.

Es tambien muy provechoso quando hay calentura en las recien-paridas al venir la leche, ó fiebre continua de sobre parto, para las secundinas, extravasiones y fluxos.

Contra la esterilidad.

Contra los dolores de tripas que las mugeres padecen antes y despues de su crisis mensual.

Contra las flores blancas, los malos partos, los males de la matriz, y protuberancias que allí se forman, los vapores y ataques de nervios, la opilacion y otras enfermedades de las jóvenes.

Contra todos los accidentes que preceden al embarazo.

CAPITULO XIV.

Observaciones relativas á las bestias.

Siendo tanto, y con justa razon, el interes y amor que tienen á sus ganados las gentes del campo, no se extrañará que dedique este capítulo á varias observaciones y advertencias, cuyo objeto sea conservar la salud de los animales, y precaver las enfermedades á que comunmente están mas expuestos. Esto ademas es bien conforme á mi plan, pues no haré otra cosa que aplicar á ellos los principios que dexo esparcidos en los capítulos anteriores.

Del carbunclo.

En el año 11 (1803) ocurrieron en las inmediaciones de París accidentes gravísimos á caballerías, vacas y carneros. *Mr. Huzard* llamó á ellos la atencion del Consejero de Estado, Pre-

fecto de Policía, quien expidió una órden el 5 de Fructidor del mismo año (22 de Agosto) relativa á los ganados enfermos.

Esta órden encarga, baxo penas pecuniarias, á las primeras personas de los pueblos la declaracion de los animales enfermos que haya; la visita por peritos, las correspondientes separaciones en las majadas, rediles, establos y caballerizas; la recoleccion ó aprehension de los animales enfermos que se encuentren; la inspeccion de los que se lleven al mercado; la desinfeccion de las caballerizas en que hayan hecho mansion; la soterracion de los animales el mismo dia que mueran; que habrá de efectuarse con piel y lana, á quatro pies de profundidad, y fuera del recinto de las poblaciones.

A esta órden se siguió una instruccion dispuesta por *Mr. Huzard.*

Esta instruccion escrita con cuidado, adoptada por la autoridad, apoyada en los votos de los verdaderos sabios, es muy preciosa por su clari-

dad, y por la importancia de su objeto para dexar de incluirse aquí.

Instruccion dada por Mr. Huzard.

El carbunclo sigue constantemente los grandes calores y las grandes sequedades.

Es efecto de los alimentos demasiado ardientes ó nocivos, de malas aguas, trabajos excesivos, y suciedad de los lugares en que viven los animales.

A todos acomete este mal, pero con especialidad á los carneros, bueyes y caballos.

Algunos animales le han tenido ya en muchos pueblos del departamento del Sena, y en los mercados.

Los que le padecen mueren algunas veces en el momento, y ántes de que se haya podido notar que estaban malos.

Es muy peligroso sangrar, registrar, ó desollar á los animales enfermos ó muertos.

Muchas gentes han perecido, ó les

ha faltado poco para ello, por haber hecho alguna de dichas cosas.

Siendo temibles en las circunstancias actuales los estragos de esta enfermedad, es importante precaverla, y los medios de hacerlo son simples, poco costosos, y que las gentes del campo tienen á la mano.

1.º Los propietarios tendrán que conformarse con el artículo primero de la órden del Prefecto del Sena llamando inmediatamente al Albéytar para asegurarse de la enfermedad, y entablar la correspondiente cura, si el animal la tiene.

2.º Si no es posible dar forrage, ó alimento fresco á los animales, se cuidará de rociarlos en seco con agua en que se haya disuelto un puñado de sal comun por cada cesto, ó herrada, añadiendo un vaso de vinagre.

3.º Siendo en tales casos generalmente mala el agua en la mayor parte de los territorios, se procurará mejorarla echando en ella salvado de trigo, ó harina de cebada, con un buen

polvo de sal, y un cortado de vinagre en cada cubo.

4.º Los animales que salen al campo no pasarán en él mas que las tardes y mañanas, debiendo traerse á los pueblos, y encerrarlos durante las horas del mayor calor.

5.º Se evitará en lo posible que vayan por las inmediaciones de los caminos reales, donde respiran constantemente un polvo espeso y sofocador.

6.º Se tendrá consideracion hácia los animales que trabajan; pues varias veces se han visto los propietarios en la necesidad de interrumpir las labores de la recoleccion, porque con el ansia de encerrar las cosechas les han hecho trabajar demasiado siendo cortos en número.

7.º Las habitaciones de los animales se tendrán limpias, se lavarán, si es menester, se ventilarán bien, y regarán con vinagre dos veces al dia por lo ménos, sobre todo quando se retiren aquellos en las horas de gran calor.

8.º En fin aquellas en que haya animales enfermos ó muertos se desinfestarán del modo siguiente:

Desinfeccion de los rediles, establos, caballerizas, &c.

El aseo, la libre circulacion del ayre, el lavado y regado con abundancia de agua, y las fumigaciones minerales son las basas de toda desinfeccion.

Se barrerán suelos, techos y paredes de las caballerizas, establos y pocilgas, despojándolas de todo estiércol, forrages, telas de araña, y toda materia combustible.

Se tendrán abiertas las puertas y ventanas para que corra el ayre, y si estas no fueren suficientes se harán aberturas en las paredes.

Lavaránse estas hasta la altura de tres pies con escobas y mucha agua, hasta quedar perfectamente limpia.

La tierra de los suelos de las caballerizas, pocilgas y establos se sa-

cará fuera, cabando hasta dos pulgadas de grueso, reemplazándola con otra nueva, y apisonándola despues.

En seguida se hará la fumigacion siguiente:

Se pondrá en dichas oficinas un braseró, ó copa llenas de carbon bien encendido, sobre el qual se colocará una aljofaina llena de ceniza hasta la mitad.

Encima de esta ceniza se pondrá otra aljofaina, ó vaso ancho de boca, en que se echarán quatro onzas de sal comun que esté algo húmeda, y se añadirán tres onzas de aceyte de vitriolo: se cerrarán puertas y ventanas, saliéndose las gentes al momento de la pieza para no respirar el vapor, que en gran cantidad se desprende hasta llenar toda la habitacion, y no volverán á entrar hasta que el vapor se haya disipado enteramente, á cuyo tiempo se introducirán los animales.

Esta fumigacion puede hacerse miéntras estos andan por el campo, y bastará abrir las puertas y venta-

nas un minuto ántes de que vuelvan á entrar.

Todas las demas fumigaciones de plantas aromáticas son inútiles, pues no se logra mas que substituir un olor con otro.

Del uso de la sal para los animales domesticos.

La sal mantiene y aumenta el vigor, y la salud, da calor, fortifica el estómago, excita el apetito, favorece la digestion, conserva la gordura, y aun engorda.

Dan con ella los animales mas leche, mas queso, mas natas, y mas manteca, todo ello de mejor calidad, y la manteca mas amarillenta: son tambien mas fecundos.

La sal es preservativo de la corrupcion, libra de lombrices y otros males, pule y alisa el pelo, y mejora la lana, haciéndola mas suave, espesa y elástica.

Es provechosísima al ganado lanar

despues de los baños, y del esquileo, y mas si el tiempo está frio, porque como se hallan repentinamente desnudos son mas sensibles á su impresion: así se les dará un dia sí, y otro no, por espacio de un mes, ó por el de quince dias dándosela diariamente.

La sal conviene igualmente en tiempo lluvioso, ó de nieblas, quando caen rocios abundantes, ó hay escarchas ó nieve.

Su uso habitual preserva los ganados de las enfermedades contagiosas, quiero decir, de que las contraigan; pues una vez formadas en el cuerpo del animal por qualquiera causa que haya sido, y ya en estado de poder contagiar á los demas, entónces ya no puede servir la sal ni para curar los dañados, ni evitar que se contagien los otros, de modo que el usarla en esa ocasion, y el confiar en su virtud podria tener malísimas resultas.

Dósis de sal.

Se puede dar la sal diariamente en dósis de tres onzas á las vacas; pero de dos veces, al tiempo de ordeñarlas.

Dos onzas..... al buey.
De dos adarmes á una onza..... al caballo.
De uno á quatro adarmes..... á la cabra.
De dos á quatro adarmes..... al ganado lanár.
De dos á seis adarmes..... á los cerdos.
De uno á quatro adarmes en cada libra de alimento. } á las aves.

Casos en que conviene emplearla.

La sal es mas necesaria en primavera y otoño, que en invierno y verano: mas en los paises templados que en los cálidos ó frios: mas en los ter-

renos baxos y húmedos, que en los elevados y secos; y mas necesaria en fin para los temperamentos húmedos, frios, y poco irritables, que para los que son secos, ardientes é irritables.

La sal conviene usarse junto con los alimentos muy xugosos, y por consiguiente con los navos, las coles., las chirivías, las calabazas, las lechugas, &c. Puede mezclarse tambien con los panales, nueces y otras semillas de que se ha extraido el aceyte, y que suelen darse á los animales.

Se puede echar igualmente en la leche cuajada, y en el suero destinado para las aves y los cerdos: con ella se corregirá el mal efecto de los alimentos, que para dichos animales, y para las vacas, tomamos de las casas de los fabricantes de almidon: envuelta con el salvado, le hará mas digestible, y será muy buena para los cerdos, que se mantienen de bellota, habas, guisantes.... mezclada con las cáscaras y heces de peras y manzanas, que acostumbran á darse al ganado y

á los caballos en algunos paises que abundan en sidra, moderará sus malos efectos. La sal en fin es útil en los cocimientos y bebidas, con que á falta de leche suelen criarse los animales de pocos dias.

Medios de preservar á los ganados de las enfermedades mas comunes.

Hay noticia de que un cultivador ilustrado de Alemania acaba de descubrir un medio de resguardar á las ovejas y cabras de las enfermedades que comunmente suelen padecer; y se reduce á darles á comer en algunos puñados de paja mediana las extremidades y botones de las ramas del enebro picadas lo mas menudamente que se pueda.

Medios para que los cerdos contraigan ménos enfermedades.

Una larga experiencia, dice *Sonnini*, me ha enseñado, que uno de los

medios mas eficaces para mantener sanos á los cerdos, es tener siempre en el pilon ó cubo en que se les echa el suero, y el agua grasienta de fregar que se les destina, una raiz de nuez blanca, que se reemplazará con otra en empezando á manirse. Esta precaucion junta con el cuidado de la limpieza, y buen alimento que estos animales han menester, los conserva gordos y sanos preservándolos mucho de las epizootias, que suelen afligirlos.

Método de curar la hinchazon de los ganados.

La hinchazon repentina, que sobreviene á cada paso á los bueyes y vacas, quando pacen yerbas mojadas aun del rocío, ó comen mucha, ó con gran ansia, de algunas plantas muy substanciosas, como trébol, onobrique, &c. esta hinchazon, digo, se apodera en breve tiempo de todo el cuerpo del animal, y si no se le socorre prontamente, se cae muerto sobre el prado mismo.

Sonnini habiendo reconocido la insuficiencia, ó lentitud de los remedios anunciados por la mayor parte de los autores, nos ofrece uno, de cuya eficacia responde, como que la tiene comprobada con una experiencia de mas de veinte años.

Así que se echa de ver que la hinchazon ha acometido á un buey ó vaca, se le hace tragar media botella de leche, en que se haya echado tanta pólvora como cabe en un dedal de coser, y despues se le mete en la boca un maderito atravesado, como el bocado de un freno, que se sujeta con un cordel á los cuernos por ambas puntas. Con esto, y hacer andar al animal se deshinchará muy breve, sin otro remedio alguno.

CAPITULO XV.

De los charlatanes.

El mas infame de todos los oficios es sin duda el de aquellos hombres ignorantes que trafican vergonzosamente con la salud y la vida de los demas.

Tal es el del impudente charlatan que vende en público con el mayor descaro drogas, cuyas propiedades ignora, metiéndose á curar enfermedades de que no tiene el menor conocimiento.

Poca maña se necesita á la verdad para persuadir al pueblo, gente sencilla y crédula, que con un solo remedio, y sin sujetarse á ningun régimen, puede curar todos sus males. Así la mayor parte de los charlatanes son personas sumamente ignorantes, que se dedican á este exercicio por no ser útiles para nada.

Toda la habilidad de estos hom-

bres consiste en engañar descaradamente al público, sorprendiendo su confianza ya con relaciones falsas de curas maravillosas, ya con el espectáculo de los fingidos prodigios que obran en presencia de este mismo público. ¡Y qué variedad de medios no emplean para esto! Medios, que alucinan y seducen tal vez á los ignorantes, pero no al hombre ilustrado, á cuyos ojos toda ilusion desaparece.

Unos en comprobacion de la virtud de sus contravenenos comen la hiel, ó la cabeza de una víbora, tomando despues una dósis del antídoto: y el pueblo que no sabe que la víbora tomada interiormente por la boca no es dañosa, cree firmemente, que estas gentes moririan, á no estorbarlo la eficacia de sus contravenenos.

Otros se dexan morder sin reparo de los mismos animales, porque ignora el pueblo tambien, que anteriormente han tenido buen cuidado de quitarles los dientes y lavarles la boca, el paladar y la gorja, desgar-

rando las vexiguillas de las encías en que está el licor amarillo, que es el único veneno de las víboras.

Otros charlatanes se han visto, que empleaban un medio mas especioso y admirable aun, para acreditar la virtud de su bálsamo, que es traspasar de parte á parte la cabeza de un animal, poniéndolo inmediatamente bueno. Este medio por maravilloso que parezca al populacho, nada prueba absolutamente, porque ninguna herida del celebro es mortal, sino está hácia la parte mas baxa, al nacimiento de la medula espinal. *Mr. Portal* ha hecho muchísimos experimentos de esto mismo, atravesando la cabeza á muchos perros en distintas direcciones, y se han curado sin el menor auxîlio.

Yo propio he sido testigo de un suceso que manifiesta bien quan fácil es engañar al pueblo, aun valiéndose de medios que le son conocidos. Un charlatan vendia en una plaza pública sortijas de cobre, que, segun decia, encerraban la maravillosa virtud

de descubrir los venenos. *Echese*, gritaba, *qualquiera de estas sortijas en un licor, que si contuviere algun veneno, empezará á hervir en el instante.* Y esta fué la prueba que dió: sacó misteriosamente un frasquito, y enseñándolo al pueblo dixo: *ved aquí un veneno activo, que yo he compuesto con el de las víboras y sapos, y con el zumo de todas las plantas mas ponzoñosas, &c. &c. &c.* Entónces derramó en un vaso una corta porcion del veneno, y echando luego una sortija, el licor empezó á hervir con asombro de todo el pueblo, que no dudando del milagro empezó á comprar sortijas con la mayor ansia.

El tal veneno no era otra cosa que agua-fuerte, la qual nadie ignora que disuelve el cobre con efervescencia; pero fiadas las gentes del dicho del charlatan, y preocupadas vivamente de la idea del veneno, su credulidad no les dió lugar á reflexîonar si podia, ó no, ser otra la causa.

Alucinado el pueblo de este y otros mil modos, que seria largo de contar,

compra drogas, cuyo menor inconveniente es no producir efecto alguno: bien que, aun quando así sea, siempre causan un grave mal, porque confiados los enfermos en un remedio inútil, no buscan los que lo son, y retardan, ó imposibilitan su curacion.

La primera relacion general de los trabajos de la Sociedad Filomática habla de un charlatan que vendia á precio subido en París un licor á que habia dado el nombre de *regenerador universal*, y en su analísis se vió que no era otra cosa que agua del Sena, con que habia mezclado unas gosas de ácido sulfúrico.

Otra especie de charlatanes hay mas peligrosos todavía, y son los que no contentos con ponderar y despachar drogas, que tienen poca ó ninguna virtud, se meten tambien á curar y operar.

Los papeles públicos anuncian á cada paso desgraciados efectos de la confianza que los aldeanos dan á los empíricos. No hay pueblo que no ten-

ga su algebrista, su curandero, su comadron.... En una parte es un barbero, en otra un albeytar, el que consultado sobre paralísis, reumatismos, deformidades de los niños, se pone sin miedo alguno á hacer incisiones cruciales, ya en el paladar, ya en la corba, ó en qualquiera otra parte que se le antoje, operaciones que ó bien ocasionan hemorragias mortales, ó bien alguna mutilacion incurable, como freqüentemente sucede con los niños.

En Aquisgran una muger que aunque de edad avanzada deseaba tener hijos, consultó sobre esto á un herrador, quien le administró tal dósis de cantáridas, que murió despues de padecer tormentos crueles. Este fué el resultado de su culpable impericia.

EXPLICACION

DE ALGUNAS VOCES OBSCURAS, Ó FACULTATIVAS QUE SE HALLAN EN ESTA OBRA.

Agárico=especie de hongo muy esponjoso, yesca de encina.
Aluminoso=que se forma de alumbre, ó tiene naturaleza de tal.
Antiséptico=que se opone á la corrupcion.
Anxîedad precordial=Gran desazon en la region del diafragma.
Aperitivo=que abre, que facilita las secreciones.
Afrodisiaco=que excita al amor.
Asfixîa=privacion súbita del pulso, y de todas las señales exteriores de vida.
Astringente=que constriñe, endurece.
Bilificar=convertir en bilis.

Crisálida=oruga encerrada en su capullo antes de convertirse en mariposa.

Consuncion=disminucion de fuerzas, enflaquecimiento corporal.

Cutáneo=que pertenece al cutis ó piel.

Deletereo=que tiene qualidades perniciosas.

Efluvios=emanaciones que salen de un cuerpo.

Endémico=propio de una nacion, particular de ella.

Epidemia=enfermedad que acomete á muchas personas á un tiempo.

Epizootia=enfermedad de las bestias y ganados.

Escarótico=que roe con acritud y violencia las carnes.

Fongoso=que es de la forma, ó naturaleza del hongo.

Gas=se llama así todo fluido aëriforme.

Gástrico=que pertenece al estómago.

Gelatina=sustancia animal que disuelta en agua hirviendo, y evapo-

rada despues, forma una especie de cuajada.

Hemorragia=fluxo, ó pérdida de sangre.

Higiene=parte de la medicina, cuyo objeto es la conservacion de la salud.

Histérico=que tiene conexîon con la matriz.

Ignicion=estado de un cuerpo penetrado y comido del fuego.

Insoluble=que no puede disolverse, deshacerse, desleirse.

Larva=insecto en su primer estado, y que tiene que padecer transformaciones. Una oruga es larva de una mariposa, un gusano lo es de una mosca.

Licor gástrico, ó xugo gástrico=un líquido que se encuentra en el estómago.

Marasmo=estado de flaqueza y debilidad suma, total extenuacion de fuerzas.

Mefitismo=exhalacion perniciosa.

Miasmas=exhalaciones morbíficas, contagiosas.

Morbífico=que causa enfermedades.
Narcótico=que causa sueño, modorra.
Nauseas=ansias de vomitar.
Phagedénico=roedor, corrosivo.
Pharmacéutico=que pertenece á farmacia, á botica.
Pthísis=enflaquecimiento, consuncion lenta.
Pulmonar=que pertenece al pulmon.
Saturado=se llama *saturado* un cuerpo, que tiene en disolucion quanto puede tener de otro cuerpo. Un agua *saturada de sal* es un agua en que se ha disuelto toda la sal que se ha podido disolver.
Sedativo=que aplaca, que calma.
Selenitoso=que es de la naturaleza de la Selenita, que contiene algo de la Selenita.
Séptico=que promueve la putrefaccion.
Teórica=parte especulativa de una ciencia.
Tópico=remedio aplicado exteriormente á una parte enferma.

Los ungüentos, los emplastos, las cataplasmas, &c. son tópicos.

Tónico=que tiene la propiedad de dar tono á la fibra animal, que aumenta su fuerza.

Vegetal=que pertenece á las plantas, ó proviene de ellas. Se llama sal vegetal la que se extrae de las plantas.

Volátil=que se va y deshace por el ayre.

INDICE RAZONADO DE LAS MATERIAS.

PREFACIO.

PÁG.

Progresos de los conocimientos modernos 3
Progresos de la Medicina 4
Poco provecho que saca el pueblo de los conocimientos útiles 9
Causas que impiden la publicidad de estos conocimientos 11
Medios de propagar los descubrimientos ventajosos 12
Fin de esta obra . . . . . Ib.
Diferencia entre ella y el Aviso al pueblo sobre su salud, que publicó Mr. Tissot 13
Utilidad de esta obra 15
Causa de la gravedad de los males de los labradores y demas gentes del campo 17

CAPITULO PRIMERO

DEL AYRE.

Composicion del ayre..... 21
Propiedades del ayre vital..... 22
Propiedades del azoe..... Ib.
Ayre atmosférico..... 23
Efectos que hace la respiracion en el ayre atmosférico..... 24
Efectos que produce la combustion en el ayre atmosférico..... 26
De la Asfixîa y sus causas..... 27
Instruccion acerca del Mefitismo, publicada de órden del Ministro de lo Interior de Francia..... 28
Causas del Mefitismo..... Ib.
Medios de reconocerle..... 30
Medios de destruirle..... 31
Métodos curativos de la Asfixîa..... 34
Observacion esencial sobre los modos de curar la Asfixîa..... 35
Del ayre contagioso..... 36
Causas diversas que vician el ayre... Ib.
Descubrimiento de Mr. Guiton Morveau..... 37
Desinfeccion del ayre..... Ib.
Insuficiencia de los modos antiguos de purificar el ayre..... 38

Medios de desinfectar el ayre..... 41
En sitios habitados..... Ib.
En los inhabitados..... 43
Fumigaciones de ácido nítrico..... 45
Fumigaciones de ácido muriático.... Ib.
Fumigaciones de ácido muriático oxîgenado..... Ib.
Excelencia de estos medios..... 47
Observacion sobre el gas muriático... 48
Frascos y preparativos desinfectantes.. 49
Uso de las fumigaciones de ácido muriático en las fábricas de seda.... 50
Diferentes estados del ayre atmosférico y sus influencias en la salud.... 52
Influencias del ayre grave ó pesado... Ib.
—del raro ó sutíl..... 53
—del seco..... 54
—del húmedo..... 55
—del frio..... 56
—del caliente..... Ib.

CAPITULO II.

DEL AGUA.

El Agua no es un elemento simple... 57
Propiedades excelentes del agua.... 58
Diversos efectos del agua caliente, y del agua fria..... 59
Señales en que se puede conocer el

agua de beber ó potable..... 60
Malas aguas..... 62
Causas que vician el agua..... 63
Agua de pozo..... 64
Modo de mejorar ó hacer buena el agua de pozo..... 65
Aguas de nieve..... 66
Aguas pantanosas..... 67
Medio de purificar las aguas corrompidas..... 68
Medios de conservar el agua..... 71
De los Baños-Baños calientes..... 72
Error de algunos Médicos acerca de los efectos y accion de los baños calientes..... Ib.
Parecer de *Marcard*..... Ib.
Precauciones que se deben tomar..... 74
Baños frios..... Ib.
Preocupaciones de algunos Médicos.. Ib.
Opinion de *Marcard*, *Tourtelle*, y Galeno..... 75
Precauciones necesarias..... 76

CAPITULO III.

DE LOS ALIMENTOS DEL REYNO VEGETAL.

De los Gramineos..... 78
La cebada..... 79
El centeno..... 80

Centeno con cornezuelo..... Ib.
Produce cierta gangrena seca..... 81
La avena..... 82
El trigo negro ó sarracénico..... 83
El maiz, ó trigo de Indias..... Ib.
El mijo..... 84
El arroz..... Ib.
El trigo..... 85
Quiebras del trigo..... 86
El carbon..... Ib.
La roya..... 87
Del cornezuelo..... 88
Raquítis..... Ib.
Trigo mezclado con joyo..... Ib.
Medios de conocer el grano y harina de buena calidad..... 89
Carácter del trigo de buena calidad... 90
Señales de la buena harina de trigo... 91
Señales del buen centeno..... Ib.
Señales de la harina de este grano.... 92
Métodos relativos á la conservacion del trigo..... Ib.
Medios de destruir el gorgojo..... Ib.
Medios de impedir la fermentacion... 95
Graneros conservadores de *Duhamel*... 96
El mismo medio simplificado..... 97
Otro diverso..... Ib.
Trigo conservado ciento treinta y siete años..... 98
Modo de conservar las harinas..... 99

Del Pan-Diez y seis principios relativos al modo de hacerle..... Ib.
De los trigos nuevos..... 103
Sus riesgos..... 104
Precauciones útiles..... 105
Modo de hacer el pan mas nutritivo de lo que suele ser comunmente.... Ib.
De las Legumbres..... 107
Hortalizas..... 108
Observaciones particulares sobre la escarola..... Ib.
La remolacha..... 109
Las espinacas..... 110
Las coles..... Ib.
Chucrute-Modo de hacerle..... Ib.
El peregil..... 111
El perifolio..... 112
Los espárragos..... Ib.
Las alcachofas..... 113
De las Frutas-Las frutas dulces.... 114
Las agrias..... 115
Las astringentes..... 116

CAPITULO IV.

MEDIOS RELATIVOS A LA CONSERVACION DE LOS VEGETALES.

Modo de conservar los fréxoles..... 117
Modo de conservar las escarolas..... 120
Modo de conservar las alcachofas.... 121

Modo de guardar guisantes para el invierno 122
Modos de conservar las lentejas, y otras legumbres farinosas 123
Modo de librar las habas de insectos . . 124
Medios diversos de conservar las frutas. 125
Causas de que nace la corrupcion. . . . . Ib.
Modo de conservar las ubas 126
Otro modo de conservar frutas. 127
Cerezas conservadas quarenta años. . . . 128
Medio de conservar las peras, &c. . . . 129
Otro. . . . . Ib.
Modo de conservar los albérchigos. . . 130

CAPITULO V.

ALIMENTOS PERTENECIENTES AL REYNO ANIMAL.

Riesgos del uso de las carnes de animales enfermos 131
Diversos exemplares de ellos 132
Conservacion de las carnes 135
Método de *Mr. Casalet* 136
Otro método 137
Desinfeccion de las carnes . . . . . Ib.
Método de desinfeccion 139
Apendice sobre la propiedad desinfectante del carbon 141
Quita el color á los vegetales. 142

Purifica el agua..... Ib.
La conserva..... Ib.
Destruye el olor de las substancias corrompidas..... 143
Clarifica los licores turbios..... Ib.
Purifica la miel..... Ib.
Purifica las sales..... Ib.
Puede emplearse como dentifrico.... Ib.
Quita el mal olor de la boca quando procede del estómago..... 144
Es un especifico contra las úlceras.... Ib.
Purifica los aceytes..... Ib.
Quita el olor empyreumático del vinagre destilado..... 145
Carruages y caxas conservadoras.... Ib.
Observaciones sobre la carne de algunos animales..... 146
La vaca..... Ib.
El carnero..... Ib.
El cerdo..... 147
Cabra, macho, cabrito..... 149
De los Peces..... Ib.
De algunos peces de rio..... 150
Sollo..... Ib.
Anguila..... 151
Gobio..... Ib.
Carpa..... Ib.
Lota..... 152
De algunos pescados de mar..... Ib.
Pescadilla..... Ib.

Arenque ..... Ib.
Raya 153
Escombro ó Haleche ..... Ib.
Rodaballo 154
Lenguado ..... Ib.
Salmonete ..... Ib.
Araña marina ..... Ib.
Platija 155
Cangrejos ..... Ib.
Ostras 156
Almejas 156
Advertencia sobre el uso de la pesca en general 157
De la leche ..... Ib.
Sus propiedades 158
Casos en que es nociva ..... Ib.
La leche de diversos animales tiene las mismas propiedades con corta diferencia 159
Modo de quitar á la leche el gusto que suele tener ordeñándola por la mañana 160
Modo de volver su fluidez á la leche cuajada ..... Ib.
De los huevos 161
Sus propiedades ..... Ib.
Modo de conocer los huevos frescos ... Ib.
Modo de conservarlos 162

CAPITULO VI.

DEL VINO.

Qualidades del vino..... 162
Excesos del vino..... 163
Modo de dar fragancia al vino..... 164
Método para clarificar el vino..... 165
De los vinos adulterados..... 166
Sus riesgos..... 167
Modo de conocerlos..... Ib.
De los vinos de color artificial..... Ib.
Modo de conocerlos..... 168
Del color de los vinos avivado por el alumbre..... 169
Modo de conocerlos..... Ib.
De los vinos imitados..... 170
La diferencia de estos á los adulterados..... Ib.
Modo de conocerlos..... 171
De las alteraciones y quiebras de los vinos..... 172
Vinos ácidos..... 173
Modo de corregir esta propiedad... Ib.
Vinos agrios..... 175
Modo de mejorarlos..... Ib.
Vinos que se ahilan..... 176
Modo de restablecerlos..... 177
Vinos perdidos ó degenerados..... 178
Medio de regenerarlos..... 179

CAPITULO VII.

DE OTROS VARIOS LICORES Y BEBIDAS.

La cerbeza..... 181
La sidra..... 182
El aguardiente..... 183
Modo de quitar el olor al aguardiente de granos..... Ib.
El vinagre..... 184
Sus propiedades..... Ib.
Medio de conservarle..... 185
De la vinagrada..... 186
Del agua de limon..... Ib.
Medio de conocer si el agua de limon está adulterada..... 187

CAPITULO VIII.

DE LA MIEL, EL AZUCAR, EL CAFE Y EL TE.

La miel..... 188
Sus qualidades..... Ib.
Casos en que es perjudicial..... Ib.
Modo de clarificarla..... 189
El azúcar..... 190
Sus propiedades..... Ib.
Casos en que es nocivo..... 191
El café..... Ib

Sus qualidades . . . . . Ib.
Sus perjuicios 192
Observacion curiosa 193
Método de quitar al café mareado su mal gusto 194
Substancias que pueden substituir al café 195
El té 197
Sus qualidades . . . . . Ib.
Sus riesgos 198

CAPITULO IX.

DE LAS ENFERMEDADES DE LOS QUIMICOS, FARMACEUTICOS, ARTISTAS, ARTESANOS, Y PRECAUCIONES QUE DEBEN TOMAR PARA NO CONTRAERLAS.

De los texedores, sastres, zapateros, &c 199
De los químicos, licoristas, fundidores, &c 201
De los panaderos 202
De los molineros 203
De los grabadores, caldereros, &c . . . Ib.
De los anatómicos, zurradores, curtidores, gamuceros, pescaderos, cocineros, carniceros, salchicheros 204
De los poceros 205

El asfixîa plombaginosa . . . . . Ib.
Modo de curar á los asfixîados en los pozos de basura. 206
Observacion esencial 208
De los bataneros . . . . . Ib.
De los fabricantes de cerbeza y vinos. . 209
De los tintoreros. 210
De los pintores 211
Específico del Doctor *Dejean* . . . . . Ib.
De los almidoneros 212
De los caleros. 213
De los yeseros. . . . . Ib.
De los estatuarios, picapedreros, &c. . 214
De los barqueros, pescadores, lavaderos. . . . . Ib.
De los bañeros 215

CAPITULO X.

DE LAS LLAGAS.

Observaciones sobre el modo de curar las llagas 216
De las desolladuras. 219
Modo de curarlas. . . . . Ib.
Desolladuras de las piernas 220
Específico para las piernas desolladas. 222
De las cortaduras. . . . . Ib.
Modo de curarlas. 223
De las hemorragias 224

Modo de contenerlas..... 225
Remedio de *Mr. le Normand* para las llagas de las piernas..... 226
Observaciones sobre las llagas de las piernas..... 227
De las contusiones y cardenales... 228
Modo de curarlas..... Ib.
Régimen que se debe observar..... 229
De las quemaduras..... Ib.
Modo de curarlas..... Ib.
Régimen para las llagas..... 231

CAPITULO XI.

DE LAS ULCERAS.

Causas de las úlceras..... 232
Modo de curarlas..... 233
De las úlceras malignas..... 234
Ulceras erisipelatosas..... 235
Ulceras icorosas..... Ib.
Ulceras fungosas..... 236
Ulceras callosas..... Ib.
Ulceras fagedénicas..... 237
Ulceras cancerosas..... 238
Riesgos que hay en la curacion de las úlceras muy antiguas..... Ib.

CAPITULO XII.

DE ALGUNAS ENFERMEDADES CUTANEAS.

De las frieras ó sabañones..... 239
Especifico de *Mr. le Normand*..... Ib.
Otro remedio..... 240
De las verrugas..... Ib.
Medios de quitarlas..... Ib.
De los lobanillos..... 241
De los callos..... 242
Modo de precaverse de ellos..... Ib.
Varios remedios..... 243
Advertencia..... 246
De los Panadizos..... Ib.
Modo de curarlos..... 247
Composicion de un ungüento para los panadizos..... Ib.
De los diviesos..... 249

CAPITULO XIII.

DESCUBRIMIENTOS RELATIVOS A VARIAS ENFERMEDADES.

De la gelatina y de la fiebre..... 250
Método de Mr. Seguin..... Ib.
Este método perfeccionado..... 252
Gelatina de huesos..... Ib.

Advertencia de *Mr. Hallé* 253
La gelatina empleada en Rusia contra la fiebre..... Ib.
Tela de araña empleada con el mismo fin..... 257
Cura reciente á favor de la tela de araña..... Ib.
Experiencia de *Zulati*..... 258
Observaciones de *Caligaris* ..... Ib.
Fiebre pútrida..... 259
De la vacuna y las viruelas..... 260
Ventajas de la vacuna..... Ib.
Específico contra los estragos de las viruelas..... 262
Nota..... 263
De las lombrices..... 264
Observaciones de *Mr. Tomasi* sobre la propiedad vermífuga de la sal.. Ib.
De la gota 265
De la gota ciática..... 266
Remedio experimentado..... Ib.
De la lombriz solitaria..... 268
Enfermedad de nervios..... 269
Hidropesía de pecho..... 271
Exposicion de una cura particular..... Ib.
Dolores de oidos..... 273
Dolores de muelas..... 274
Varios medios de aplacar estos dolores. Ib.
De la erupcion de los dientes..... 277
Del resfriado..... Ib.

Del resfriado reciente..... 278
Del resfriado antiguo..... Ib.
Diversos remedios..... 279
Aviso esencial sobre la salud..... 280
De los prodigios del álkali volátil..., 281
Casos en que es útil..... Ib.
Modo de aplicarle..... 282
Agua de Melisa..... 283
Sus propiedades..... Ib.
Elíxir americano..... Ib.
Modo de hacer uso de él..... 284
Casos en que conviene..... Ib.

CAPITULO XIV.

INSTRUCCIONES Y METODOS CONCERNIENTES A LOS GANADOS.

Del carbunclo..... 286
Instruccion de *Mr. Huzard*..... 288
Desinfeccion de los establos, caballerizas, pocilgas, &c..... 291
Uso de la sal administrada á los ganados..... 293
Dósis de ella..... 295
Casos en que conviene..... Ib.
Medio de preservar los ganados de las enfermedades mas comunes en ellos 297
Medio de conseguir que los cerdos esten ménos expuestos á enfermedades.. Ib.

Modo de curar la hinchazon de los ganados 298

CAPITULO XV. Y ULTIMO

DE LOS CHARLATANES..... 300

Explicacion de varias voces técnicas usadas en esta obra 306

FIN.

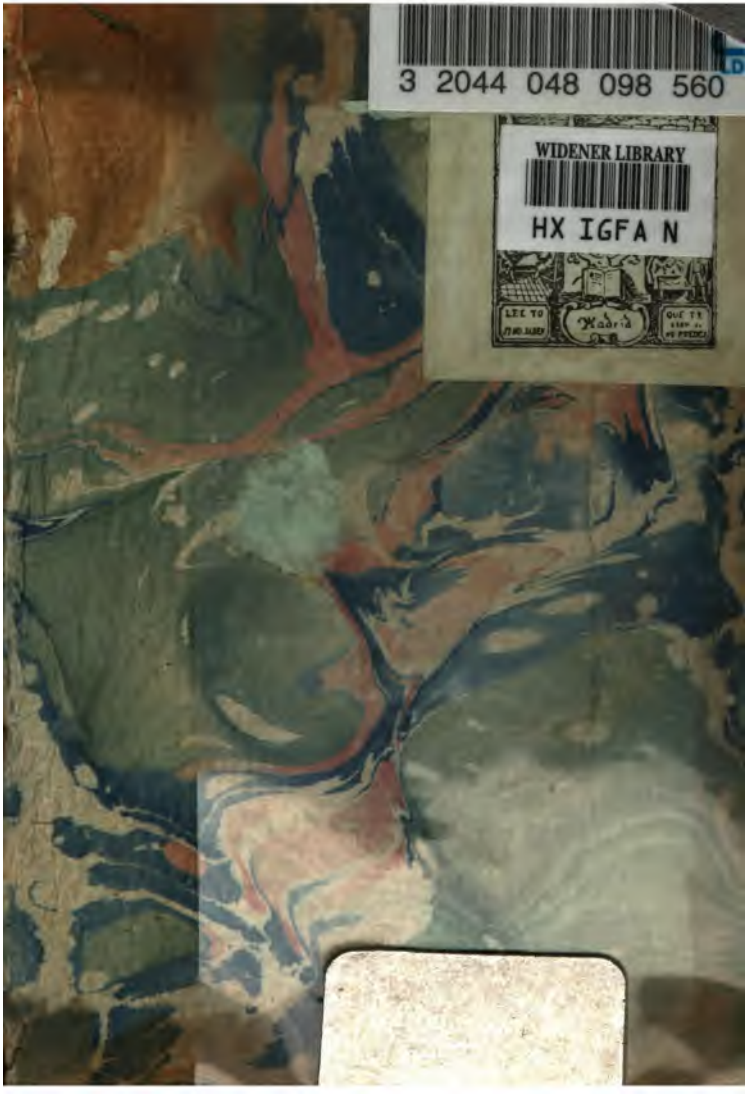
Charlatanes

Mariana Martínez

de Carrera y Co.

P

Smith


3 2044 048 098 560
WIDENER LIBRARY
HX IGFA N